

Andersen Kitchen
FOOD MENU

9月のおすすめ



Chicken Breast Saute
(Enoki Mushroom Cream Sauce)
鶏胸肉のソテー
えのき茸のクリームソース
(ブレッドバー付※1)
¥1,760

甘塩で味つけし、シンプルに焼いた鶏の胸肉とクリームソースに相性がよいイタリアの卵麺、タリオリーニを添えた一皿。きのこのソースをからめながら、好きなパンと合わせてお召し上がりください。

原材料に小麦・卵・乳成分を含む / Allergen advice: Wheat, Egg, Milk



Smørrebrød (Roast Beef / Salmon & Shrimp)
石窯ローストビーフと
サーモン&シュリンプのスメアブロ
(ブレッドバー付※1)
¥1,990

デンマークの名物料理“スメアブロ”。石窯ローストビーフ、マリネサーモン、ポイルシュリンプをパンにのせたオープンサンドです。

原材料に小麦・卵・乳成分・えびを含む / Allergen advice: Wheat, Egg, Milk, Shrimp



Today's Chef Deli Plate
おすすめデリプレート
(ブレッドバー付※1)
¥1,650

パンを楽しむデリカテッセンを少しずつ盛り合わせた人気のメニュー。季節によって内容が変わります。

こちらの8種の中から2品お選びください。



無花果と
スモークチキンのサラダ



シーフード
サラダ



ブロッコリー
サラダ



マグロとエビの
トマトサラダ



自家製ローストビーフと
ポテトのサラダ



キッシュロレーヌ



チキンマカロニ
グラタン



カレーチーズ
ハンバーグ

原材料に小麦・そば・卵・乳成分・落花生・えび・かに・くるみを含む※2
Allergen advice: Wheat, Soba, Egg, Milk, Peanuts, Shrimp, Crab, Walnut



Kogen Black Cow Beef Stew
高原黒牛のビーフシチュー
(ブレッドバー付※1)
¥2,380

原材料に小麦・乳成分を含む / Allergen advice: Wheat, Milk



Andersen Stone-Oven Hamburg Steak
アンデルセンの石窯ハンバーグステーキ
(ブレッドバー付※1)
¥1,700

原材料に小麦・乳成分を含む / Allergen advice: Wheat, Milk



Geihoku Apple Curry (Hiroshima Aging Chicken)
広島熟成どりの芸北りんごカレー
(ブレッドバー付※1)
¥1,550

原材料に小麦・卵・乳成分を含む / Allergen advice: Wheat, Egg, Milk



Stone-Oven Grilled Hiroshima Kokubito Pork with Charcutiere Sauce
広島県産穀美豚の石窯グリル シャルクュティエールソース
(ブレッドバー付※1)
¥1,850

原材料に小麦・乳成分を含む / Allergen advice: Wheat, Milk



Salmon Meuniere with Herb Butter Sauce
サーモンのムニエル ハーブバターソース
(ブレッドバー付※1)
¥1,850

原材料に小麦・乳成分を含む / Allergen advice: Wheat, Milk



Autumn Mushroom Pasta
秋のきのこパスタ
(ブレッドバー付※1)
¥1,650

原材料に小麦を含む / Allergen advice: Wheat



Bolognese Meat Spaghetti
ボローニャ風ミートスパゲッティ
(ブレッドバー付※1)
¥1,550

原材料に小麦・乳成分を含む / Allergen advice: Wheat, Milk



Chicken Macaroni Gratin
チキンマカロニグラタン
(ブレッドバー付※1)
¥1,600

原材料に小麦・乳成分を含む / Allergen advice: Wheat, Milk



Hiroshima Aging Chicken Club House Sandwich
広島熟成どりのクラブハウスサンド
(ブレッドバー付※1)
¥1,550

原材料に小麦・卵・乳成分を含む / Allergen advice: Wheat, Egg, Milk



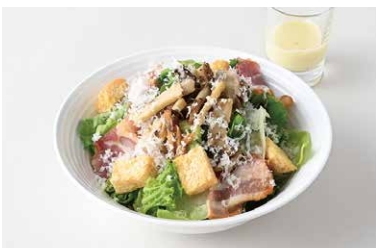
Chicken Basket
チキンバスケット
(ブレッドバー付※1)
¥1,300

原材料に小麦・卵を含む / Allergen advice: Wheat, Egg



Kids Basket
キッズバスケット
スマイルハンバーガー、エビフライ、フライドポテト、
チキングラタン、プリン、オレンジジュース
¥1,000

※ご注文は小学生以下のお子さまに限らせていただきます。
原材料に小麦・卵・乳成分・えびを含む / Allergen advice: Wheat, Egg, Milk, Shrimp



Caesar Salad
シーザーサラダ(ミニ)
¥450

※お料理をご注文の方のみ、ご利用いただけます。
原材料に小麦・卵・乳成分を含む / Allergen advice: Wheat, Egg, Milk

Minestrone
具だくさんミネストローネ(ミニ) ¥400

※お料理をご注文の方のみ、ご利用いただけます。
原材料に小麦・卵・乳成分を含む / Allergen advice: Wheat, Egg, Milk

Chicken & Mushroom Cream Soup
チキンときのこのクリームスープ(ミニ) ¥430

※お料理をご注文の方のみ、ご利用いただけます。
原材料に小麦・卵・乳成分を含む / Allergen advice: Wheat, Egg, Milk

お料理をご注文の方のみ、ご利用いただけます。		
Drink for Set ドリンクセット (下記のドリンクからお選びください)		
Coffee (Hot / Iced) ● コーヒー [ホット/アイス]		¥430
Tea (Hot / Iced) ● 紅茶 [ホット/アイス]		¥430
Herb Tea (Morning Fresh) ● ハーブティー (モーニングフレッシュ)		¥430
Orange Juice ● オレンジジュース		¥430
Apple Juice ● アップルジュース		¥430
Ginger Ale ● ジンジャーエール		¥430
Caffè Latte (Hot / Iced) ● カフェラテ [ホット/アイス]		¥480
Rooibos Flower Tea ● ルイボスフラワーティー		¥480

※1 / パンのアレルギーについては、スタッフにお尋ねください。
※2 / 使用する食材は日替わり及び入荷状況により変更になるため、
アレルギー物質特定原材料(8品目)すべてを記載させて
いただいています。

2Fアンデルセンキッチンでの食物アレルギー情報は、使用原料において
小麦、そば、卵、乳成分、落花生、えび、かに、くるみについて提供しています。

ANDERSEN
HIROSHIMA

〒730-0035 広島市中区本通7-1 電話 (082) 247-2403 (代)
https://www.andersen.co.jp/hiroshima/



価格は全て税込価格です。

DESSERT MENU



Caramel & Cassis Marron Parfait

キャラメルとカシスのマロンパフェ

¥1,350

コクのあるマロンに、甘酸っぱいカシスフランボワーズソースがアクセント。

原材料に小麦・卵・乳成分・くるみを含む / Allergen advice: Wheat, Egg, Milk, Walnut

「」マークの付いているケーキの中からおひとつお選びいただけます



Dessert Plate

デザートプレート

ドリンク付 ¥1,500

お好きなケーキとドリンクで、すてきなティータイムをお過ごしください。

ケーキによってアレルギーが異なりますので詳しくはスタッフにお尋ねください。

[ドリンク付]をお選びの方

Coffee (Hot / Iced)

コーヒー [ホット/アイス]

Caffè Latte (Hot / Iced)

カフェラテ [ホット/アイス] 

Tea (Hot / Iced)

紅茶 [ホット/アイス]

Herb Tea (Morning Fresh)

ハーブティー (モーニングフレッシュ)

Rooibos Flower Tea

ルイボスフラワーティー 

Orange Juice

オレンジジュース

Apple Juice

アップルジュース

Ginger Ale

ジンジャーエール

※  マークのドリンクは、プラス50円となります。



NEW!

Cassis & Orange Cake

カシスオレンジ 

¥616

原材料に小麦・卵・乳成分を含む
Allergen advice: Wheat, Egg, Milk



NEW!

Double Layer Baked Cheesecake

2層のバイクドチーズ
ケーキ 

¥594

原材料に小麦・卵・乳成分を含む
Allergen advice: Wheat, Egg, Milk



Mont Blanc

モンブラン 

¥627

原材料に小麦・卵・乳成分を含む
Allergen advice: Wheat, Egg, Milk



Strawberry Shortcake

いちごのケーキ 

¥605

原材料に小麦・卵・乳成分を含む
Allergen advice: Wheat, Egg, Milk



Soft Serve Ice Cream

ソフトクリーム

¥550

原材料に小麦・卵・乳成分を含む
Allergen advice: Wheat, Egg, Milk

JEAN-PAUL HÉVIN



Guayaquil

グアヤキル

¥913

香り高いビスキュイショコラと濃厚なカカオのムースの組み合わせ。

原材料に小麦・卵・乳成分を含む
Allergen advice: Wheat, Egg, Milk



NEW!

Longchamp Feuilleté

ロンシャン フィユテ

¥935

アーモンド風味の軽やかなメレンゲとビターチョコレートムース、サクサクとした食感のフィユティースの組み合わせ。

原材料に小麦・卵・乳成分を含む
Allergen advice: Wheat, Egg, Milk

Andersen Kitchen

DRINK MENU

SOFT DRINK

Coffee (Hot / Iced)
コーヒー [ホット/アイス] ￥580

Caffè Latte (Hot / Iced)
カフェラテ [ホット/アイス] ￥630

Cappuccino
カプチーノ ￥630

Espresso
エスプレッソ ￥630

Matcha Latte (Hot / Iced)
抹茶ラテ [ホット/アイス] ￥630

Tea (Hot / Iced)
紅茶 [ホット/アイス] ￥580

Herb Tea (Morning Fresh)
ハーブティー (モーニングフレッシュ) ￥580

Rooibos Flower Tea
ルイボスフラワーティー ￥630

Orange Juice
オレンジジュース ￥580

Apple Juice
アップルジュース ￥580

Coca-Cola
コーラ ￥580

Ginger Ale
ジンジャーエール ￥580

Oolong Tea
ウーロン茶 ￥580

BEER

Asahi Super Dry
アサヒスーパードライ ￥700

Kirin Heartland
麒麟ハートランド ￥700

Sapporo Yebisu Beer
サッポロエビス ￥700

Suntory Premium Malts (M)
サントリープレミアムモルツ (中瓶) ￥850

NON ALCOHOLIC BEER

Non-alcoholic Beer
ノンアルコールビール ￥660

CRAFT BEER

Tap Marché Houjun 496
キリンタップマルシェ 豊潤496 ￥800

豊潤なのに、綺麗な後味。麦芽はキリンラガーの1.5倍、ホップは5種類を使用。〈496〉という数字は数学の世界では“完全数”と呼ばれ神聖な数字。ビール醸造の“哲学”と“科学”まだ見ぬ新次元のおいしさを追い求めるブリュワー (造り手) の願いと探求心が、この名前に込められています。

Tap Marché Silk Ale
キリンタップマルシェ シルクエール ￥800

きめ細かなふわとろの泡と、華やかな香り、シルクのような上質でまろやかな口当たりが特長の白ビール。満足感がありながらも爽やかな味わいで、普段ビールをあまり飲まない方にもおすすめです。

Tap Marché Brooklyn Lager
キリンタップマルシェ ブルックリンラガー ￥800

琥珀色で麦芽の苦味とホップの華やかな香りが際立ち、フィニッシュにカラメル麦芽の風味も感じられます。味わい深く、爽やかかつなめらかな口当たりで、様々な食事との相性も抜群です。

Tap Marché Jazzberry
キリンタップマルシェ ジャズベリー ￥800

ラズベリーの心地よい酸味と爽やかな飲み口、華やかなルビー色の液色が特長の本格派フルーツビールタイプ。麦芽とホップに、ラズベリー果汁を加えてワイン酵母で醸造しました。

WINE

Polestar
ポールスター (スパークリングワイン) ￥650

Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie Cuvée Selection Des Cognettes
ミュスカデ セーヴル・エ・メース シュル・リー
キュヴェ・セレクション・デ・コニェット 白
ボトル ￥4,000 グラス ￥800

辛口／フランス ロワール地方
生産者：ドメヌ・デ・コニェット 品種：ミュスカデ100%

Château L'heyrisson Frank Réserve
シャトー・レリソン フランク・レゼルヴ 赤
ボトル ￥4,000 グラス ￥800

フルボディ／フランス ボルドー地方 生産者：カーヴ・ド・ローザン
品種：メルロ70%、カベルネ・ソーヴィニヨン30%



アンデルセンファームは「土から食卓まで」のトータルストーリーのもと、2005年に広島県北広島町 (旧：芸北町) で開場。デンマークをお手本にした農業を使わない栽培をめざしています。

独特の土作りを基本とした方法でりんごや葡萄を栽培。2013年には食の安全と環境保全に取り組む農場に与えられる認証「JGAP」を取得しました。おいしさはもちろん、環境にも優しい果実栽培に取り組んでおり、収穫した果実はパンやケーキ、ジュースやワインの材料として使用しています。



Geihoku Apple Cidre
アンデルセンファームのシードル
2023 白
ボトル ￥3,300 グラス ￥800

辛口／栽培地：広島県北広島町 醸造地：島根県雲南市
生産者：奥出雲葡萄園
品種：シナノゴールド70%、紅玉30%

White wine “Saiwai 2023” from Andersen Farm
幸 2023年 白
ボトル ￥3,500 グラス ￥700

辛口／栽培地：広島県北広島町 醸造地：島根県雲南市
生産者：奥出雲葡萄園
品種：ソーヴィニヨン・ブラン64%、シャルドネ36%

Red wine “Kokorozashi 2023” from Andersen Farm
志 2023年 赤
ボトル ￥3,500 グラス ￥700

ライトボディ／
栽培地：広島県北広島町 醸造地：島根県雲南市
生産者：奥出雲葡萄園
品種：メルロ70%、ピノ・ノワール30%