

Andersen Kitchen
FOOD MENU

8月のおすすめ



Mozzarella & Tomato Gelée Cold Pasta
モッツアレラチーズと
トマトジュレの冷製パスタ
(ブレッドバー付※1) **¥1,980**

のどごしのよい細いパスタと、トマトのジュレ。仕上げには
トマトの冷たいスープをかけて。パジルソースがアクセント
になった夏におすすめの一品です。

原材料に小麦・乳成分を含む / Allergen advice: Wheat, 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) **¥2,300**

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) **¥1,750**

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。



COLD
ポテトと
スモークサーモンのサラダ



COLD
鰹とねばねば野菜の
サラダ



COLD
ブロッコリー
サラダ



COLD
マグロとエビの
トマトサラダ



COLD
自家製ローストビーフと
ポテトのサラダ



HOT
キッシュロレーヌ



HOT
チキンマカロニ
グラタン



HOT
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



Hiroshima Kogen Kuroushi Beef Stew
広島高原黒牛のビーフシチュー
(ブレッドバー付※1)
¥2,600

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)
¥1,850

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)
¥1,700

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



Mixed Grill
ミックスグリル(ブレッドバー付※1)
ハンバーグ、グリルチキン、ソーセージ、
ポテトグラタン、どうもろこし
¥2,100

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)
¥1,700

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



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)
¥1,650

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)
¥1,700

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



Stone-Oven Grilled Hiroshima Kokubito Pork with Mustard Sauce
広島県産穀美豚の石窯グリル マスタードソース
(ブレッドバー付※1)
¥1,950

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



Shrimp & Avocado Salad Bowl
エビとアボカドのサラダボウル
(ブレッドバー付※1)
¥1,800

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



Mixed Fry Basket
ミックスバスケット
(ブレッドバー付※1)
¥1,400

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



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、アップルジュース
¥1,100

※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)
¥500

※ブレッドバー対象外 ※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
Apple Juice ● アップルジュース	¥430
Coca-Cola ● コーラ	¥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
Elderflower Tea Soda ● エルダーフラワーティーソーダ	¥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。

※おひとり様一品以上のオーダーをお願いいたします。
※4才未満のお子様は、無料でブレッドバーをご利用いただけます。

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



Summer Dessert Plate (Drink Included)

夏のデザートプレート ドリンク付 ¥1,650

マンゴーのタルトやミニパフェ、フルーツのテリーヌ、パッションフルーツのカッサータ(アイスクーキ)などを盛り合わせた、食感も楽しいこの夏おすすめの一品です。

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 (Drink Included)

デザートプレート ドリンク付 ¥1,650

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)

Elderflower Tea Soda

エルダーフラワーティーソーダ ☕

Apple Juice

アップルジュース

Coca-Cola

コーラ

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。



Glass Dessert (Blueberry)

ブルーベリーの
グラスデザート 🍰

¥715

8/1~8/18 期間限定

原材料に乳成分を含む
Allergen advice: Milk



NEW!

Glass Dessert (Shimane Shinku Grape)

島根ぶどう「神紅」の
グラスデザート 🍰

¥715

8/20~8/31 期間限定

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



Green Apple Cake

青りんごのケーキ 🍰

¥715

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



Coconut & Mango Cake

コナッツマンゴーの
ケーキ 🍰

¥660

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



Cherry & Litchi Cake

さくらんぼと
ライチのケーキ 🍰

¥715

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



OBSCURA COFFEE ROASTERS Gelato

オブスキュラコーヒー
ロースターズジェラート

¥770

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

Soft Serve Ice Cream

ソフトクリーム

¥600

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

JEAN-PAUL HÉVIN



NEW!

Verrine Mascarpone Café

ヴェリーヌ マスカルポーネ
カフェ

¥1,155

マスカルポーネムースとコーヒー風味のアングレーズ、コーヒーシロップを染み込ませたビスキュイの組み合わせ。

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

Elderflower Tea Soda
エルダーフラワーティーソーダ

¥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

¥750

Kirin Heartland
麒麟ハートランド

¥750

Sapporo Yebisu Beer
サッポロエビス

¥750

NON ALCOHOLIC BEER

Non-alcoholic Beer
ノンアルコールビール

¥700

CRAFT BEER



Hiroshima Bread Beer “the Bread Ale”

¥1,000

パン由来の小麦の豊かな風味と、麦芽やホップの自然な旨み・甘み・香りが調和した、すっきりとした味わいのエールビールです。

Tap Marché Houjun Lager 496
キリンタップマルシェ 豊潤ラガー 496

¥950

豊潤なのに、すっきりとした綺麗な後味。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

¥950

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

¥950

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

¥950

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)

¥700

De Bortoli Lorimer Semillon Chardonnay
デ・ボルトリ ロリマー 白

ボトル ¥3,500 グラス ¥700

辛口／オーストラリア ニュー・サウス・ウェールズ州
生産者: デ・ボルトリ 品種: セミヨン、シャルドネ

De Bortoli Lorimer Shiraz Cabernet
デ・ボルトリ ロリマー 赤

ボトル ¥3,500 グラス ¥700

ミディアムボディ／オーストラリア ニュー・サウス・ウェールズ州
生産者: デ・ボルトリ 品種: シラズ、カベルネ・ソーヴィニオン



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 2024

ボトル ¥3,300 グラス ¥900

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100%

White wine “Saiwai 2024” from Andersen Farm
幸 2024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: シャルドネ52%、ソーヴィニヨン・ブラン48%

Red wine “Kokorozashi 2024” from Andersen Farm
志 2024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76%、ピノ・ノワール24%