

Andersen Kitchen
FOOD MENU

2月のおすすめ



Oyster & Spinach Gratin
牡蠣とほうれん草のグラタン
(ブレッドバー付※1) **¥1,850**

牡蠣風味のベシャメルソースに、バターでソテーした広島県産牡蠣を入れ表面にチーズ(パルミジャーノ・レッジャーノ)をかけて焼きました。冬におすすめの一品です。

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



Onion Gratin Soup
オニオングラタンスープ
(ブレッドバー※1・サラダ付) **¥1,540**

玉ねぎをじっくりと炒めて甘みを出し、グリエールチーズをのせ、石窯でぐつぐつ焼き上げました。いろんな種類のパンとの組み合わせをお楽しみください。

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



Today's Chef Deli Plate
おすすめデリプレート
(ブレッドバー付※1) **¥1,580**

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。



菜の花と十勝きたあかりの
ポテトサラダ



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) **¥2,250**

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) **¥1,650**

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) **¥1,380**

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 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) **¥1,850**

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
¥1,800

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



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



Salmon Cream Pasta with Salmon Roe
サーモンのクリームパスタ
いくら添え
¥1,550

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



Bolognese Meat Spaghetti
ボローニャ風
ミートスパゲッティ
¥1,250

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
¥1,450

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
¥1,200

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
¥950

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



Seasonal Vegetable Caesar Salad
季節野菜の
シーザーサラダ(ミニ)
¥600

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

Minestrone
具たくさんミネストローネ
¥680 ミニサイズ***¥400**

※ミニサイズは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

New Onion Cream Soup
新たまねぎのクリームスープ
¥780 ミニサイズ***¥450**

※ミニサイズはお料理をご注文の方のみ、ご利用いただけます。
原材料に乳成分を含む / Allergen advice: Milk

お料理をご注文の方のみ、ご利用いただけます。		
Bread Bar ブレッドバー※1 (ブレッドバーよりお好きなだけお召し上がりいただけます)		¥450
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]		¥410
Tea (Hot / Iced) ● 紅茶 [ホット/アイス]		¥410
Herb Tea (Morning Fresh) ● ハーブティー (モーニングフレッシュ)		¥410
Orange Juice ● オレンジジュース		¥410
Apple Juice ● アップルジュース		¥410
Ginger Ale ● ジンジャーエール		¥410
Caffè Latte (Hot / Iced) ● カフェラテ [ホット/アイス]		¥460
Rooibos Flower Tea ● ルイボスフラワーティー		¥460
Glogg Tea ● グリュックティー		¥460

※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きます。

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



Danish Dessert Strawberry

デニッシュデザート いちご

単品 ¥1,320 ドリンク付 ¥1,430

サクサクのデニッシュと冷たいアイスクリーム。
甘酸っぱいいちごが楽しめるデザートです。

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



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 ☕

Gløgg Tea

グリュックティー ☕

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。



Strawberry Parfait

いちごのパフェ

14:00~

¥1,650

原材料に小麦・卵・乳成分・落花生を含む

Allergen advice: Wheat, Egg, Milk, Peanuts

期間限定

New

Heart Fastelavnsboller

ハートの

ファステラウンボーラ 🍷

¥550

原材料に小麦・卵・乳成分を含む

Allergen advice: Wheat, Egg, Milk



Winter Cheesecake (Pistachio & Berry)

冬のチーズケーキ 🍷

(ピスタチオ&ベリー)

¥594

原材料に小麦・卵・乳成分を含む

Allergen advice: Wheat, Egg, Milk

New

Opéra

オペラ 🍷

¥616

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

¥808

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

Violette Amour

ヴィオレットアムール

¥913

スマイルが香るヴェネズエラ産カカオのパヴァロワと甘酸っぱいカシスのクリーム、サブレ入りのクルスティヤンの組み合わせ。

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]	¥560
Caffè Latte (Hot / Iced) カフェラテ [ホット/アイス]	¥610
Cappuccino カプチーノ	¥610
Espresso エスプレッソ	¥610
Matcha Latte (Hot / Iced) 抹茶ラテ [ホット/アイス]	¥610
Tea (Hot / Iced) 紅茶 [ホット/アイス]	¥560
Herb Tea (Morning Fresh) ハーブティー (モーニングフレッシュ)	¥560
Rooibos Flower Tea ルイボスフラワーティー	¥610
Glogg Tea グリュックティー	¥610
Orange Juice オレンジジュース	¥560
Apple Juice アップルジュース	¥560
Coca-Cola コーラ	¥560
Ginger Ale ジンジャーエール	¥560
Oolong Tea ウーロン茶	¥560

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。麦芽は麒麟ラガーの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
Tramin Chardonnay トラミン シャルドネ 白	ボトル ¥4,000 グラス ¥800
辛口／イタリア アルト・アディジェ州 生産者：トラミン 品種：シャルドネ100%	
Volver ヴォルヴェール 赤	ボトル ¥4,000 グラス ¥800
フルボディ／スペイン カスティーリャ・ラ・マンチャ州 ラ・マンチャ地方 生産者：ボデガス・ヴォルヴェール 品種：テンブラニーリョ	



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
2022 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100%



White wine “Saiwai 2022” from Andersen Farm
幸 2022 白

Sold Out
現在レストランでのお取り扱いはありません

生産者：奥出雲葡萄園
品種：ソーヴィニヨン・ブラン60%、シャルドネ40%



Red wine “Kokorozashi 2022” from Andersen Farm
志 2022 赤

Sold Out
現在レストランでのお取り扱いはありません

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68%、ピノ・ノワール32%