

Andersen Kitchen
FOOD MENU

6月のおすすめ



Smørrebrød (Roast Beef & Herring)
石窯ローストビーフとニシンのスメアブロ
(ブレッドバー付※1) **¥2,000**

ニシンのスメアブロは、デンマークでは定番。じゃがいも、レッドオニオンなどの野菜と、サワークリームのソースでどうぞ。ローストビーフのスメアブロはきゅうりピクルスとフライドオニオンをのせて。2種類のオープンサンドをお楽しみください。

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



Danish Lunch Plate
デニSSHuranChiプレート
(ブレッドバー付※1) **¥2,200**

デンマークフェアおすすめのお料理を少しずつ盛り合わせたプレート。ブレッドバーのthe Breadやトレコンブロートなど、お好みのパンの上に食材を乗せてスメアブロにしてもGood!

原材料に小麦・卵・乳成分・落花生・えびを含む
Allergen advice: Wheat, Egg, Milk, Peanuts, 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
シーフード
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



Grilled Danish Smoked Pork
デニSSHUSモークポークのグリル
(ブレッドバー付※1) **¥1,750**

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



Hiroshima Andersen Salmon Rice Bowl
広島アンデルセンのサーモン丼
(ブレッドバー対象外) **¥1,800**

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



Hiroshima Aging Chicken Cordon Bleu
広島熟成どりのコルドンブルー
(ブレッドバー付※1) **¥1,760**

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



Chicken Basket
チキンバスケット
(ブレッドバー付※1) **¥1,400**

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、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

デンマークフェアを巡る
全館スタンプラリー
[開催期間]2025年6月1日(日)～6月25日(水)
期間中、対象商品をご注文ごとに
スタンプ1個を差し上げます!

詳しくはこちらから

アンデルセンキッチン対象商品

- 石窯ローストビーフとニシンのスメアブロ
- デニSSHuranChiプレート
- 広島アンデルセンのサーモン丼

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

※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。

※おひとり様一品以上のオーダーをお願いいたします。

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



Danish Dessert Plate

デニッシュデザートプレート NEW!

ドリンク付 **¥1,380**

クランセケー(マジパン菓子)やキャロットケーキなど、デンマークでお馴染みのスイーツに、デンマーク国旗をイメージしたミニケーキ。お飲み物と一緒に楽しみください。

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 **¥1,650**

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)

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。



NEW!

Sagotani Farmer Apple Gelato

サゴタニ牧農のりんごジェラート

¥770

原材料に乳成分・くるみを含む
Allergen advice: Milk, Walnut



NEW!

June (Yuzu & Raspberry)

ジューン (ゆずとラズベリー)

¥715

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



Sencha & Mascarpone Cake

煎茶とマスカルポーネ

¥638

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

¥682

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

¥660

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

¥600

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

JEAN-PAUL HÉVIN



NEW!

Guérande

ゲランド

¥946

ビターチョコレートのムースとヴァニラ風味のクレームブリュレ、ヘーゼルナッツ風味のクルスティアンとの組み合わせ。アーモンドのスガティースがアクセント。

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
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

Tap Marché Houjun 496	
キリンタップマルシェ 豊潤496	¥950
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	¥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
Terre di Sampaolo Verdicchio Classico Superiore	
テッレ・ディ・サンパオロ ヴェルディッキオクラッシコ・スペリオレ 白	
ボトル ¥4,000 グラス ¥800	
辛口／イタリア マルケ州 生産者：ピエールサンティ	
品種：ヴェルディッキオ100%	
Cotes du Rhone Villages Visan	
コート・デュ・ローヌ ヴィラージュ ヴィザン 赤	
ボトル ¥4,000 グラス ¥800	
フルボディ／フランス コート・デュ・ローヌ地方	
生産者：ドメヌ・ド・ラ・バステード	
品種：グルナッシュ50%、シラー30%、カリニャン20%	



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 ¥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70%、紅玉30%	

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 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%	