

Andersen Kitchen FOOD MENU

7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**

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



Smørrebød (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プロ
(ブレッドバー付^{*1}) **¥2,300**

デンマークの名物料理“スメアプロ”。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。

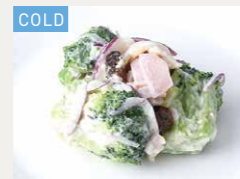
こちらの8種の中から2品お選びください。



ポテトと
スモークサーモンのサラダ



鰹とねばねば野菜の
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



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、とうもろこし
¥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

NEW!




14:00
16:00

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



14:00
16:00

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]	Apple Juice アップルジュース
Caffè Latte (Hot / Iced) カフェラテ [ホット/アイス] 	Coca-Cola コーラ
Tea (Hot / Iced) 紅茶 [ホット/アイス]	Ginger Ale ジンジャーエール
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 	

※ マークのドリンクは、プラス50円となります。

NEW!



Glass Dessert (Blueberry)

ブルーベリーの
グラスデザート 

¥715

原材料に乳成分を含む
Allergen advice: Milk

NEW!



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

NEW!



Coconut & Mango Cake

ココナッツマンゴの
ケーキ 


¥660

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

NEW!



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 Chocolat Fraise

ヴェリーヌ ショコラ
フリーズ

¥1,100

華やかな酸味が特徴のマダガスカル産のカカオを使用したムースと、いちごのジュレの組み合わせ。

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**

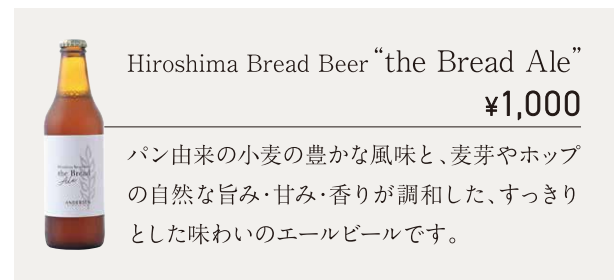
Kirin Heartland
麒麟ハートランド **¥750**

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・ソーヴィニヨン



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%