

Andersen Kitchen FOOD MENU

[11:00~16:30]

3月のおすすめ



Stone-Oven Grilled Hiroshima Kokubiton Pork with Sherry Vinegar Sauce
広島県産穀美豚の石窯グリル
シェリービネガーソース
(ブレッドバー付※1) **¥1,850**

石窯でグリルしておいしさを閉じ込めた広島県産穀美豚。ソースはシェリー酒とビネガーを使って香り高く仕上げています。ソースはぜひパンと一緒に楽しみください。

原材料に乳成分を含む / Allergen advice: Milk



Spring Cabbage & Sakura Shrimp Pasta
春キャベツと桜えびのパスタ **¥1,320**

甘いキャベツと桜えびを使用したパスタ。アンチョビ入りオリーブオイルでさっぱりと仕上げました。桜えびが香る、春らしい一品です。

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



Today's Chef Deli Plate
おすすめデリプレート
(ブレッドバー付※1) **¥1,540**

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



インカのめざめの
こだわりポテトサラダ

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



新たまねぎと
チキンの春サラダ

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



ポークスペアリブ
オレンジとはちみつの
キャラメリゼ

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

Seasonal Vegetable Caesar Salad

季節野菜のシーザーサラダ(ミニ) **¥550**

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 **¥660** ミニサイズ※**¥385**

※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 **¥660** ミニサイズ※**¥385**

※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 **¥385**
(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)

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] **¥385**

Tea (Hot / Iced)

● 紅茶 [ホット/アイス] **¥385**

Rose Garden Tea

● ローズガーデンティー **¥385**

Herb Tea (Morning Fresh)

● ハーブティー (モーニングフレッシュ) **¥385**

Orange Juice

● オレンジジュース **¥385**

Apple Juice

● アップルジュース **¥385**

Ginger Ale

● ジンジャーエール **¥385**

Caffè Latte (Hot / Iced)

● カフェラテ [ホット/アイス] **¥440**

Matcha Latte (Hot / Iced)

● 抹茶ラテ [ホット/アイス] **¥440**

※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、7大アレルギーすべてを記載させていただいています。

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/>



こちらのメニューはご自由にお持ち帰りください

価格は全て税込価格です。



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



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)
¥1,350

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



Grilled Spanish Mackerel with Seasonal Vegetable

鯖の石窯グリル 旬野菜添え
(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



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)
¥1,550

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



Bread Gratin & Grilled Chicken with Colorful Vegetable

パングラタンとグリルチキンの
彩り野菜添え
¥1,650

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



Grilled Vegetable & Fleischkäse Tartine

グリル野菜とフライシュケーゼのタルティーヌ
(the Bread)
¥1,350

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

パンの上に
具材がのった
料理です



Hiroshima Aging Chicken Club House Sandwich

広島熟成どりの
クラブハウスサンド
¥1,350

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

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
¥1,250

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
¥1,150

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
¥900

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

Andersen Kitchen DESSERT MENU



Citrus & Tea Parfait

柑橘と紅茶のパフェ

¥1,210

旬の柑橘(しらぬい)と紅茶(ローズガーデン)を使用したジュレとヨーグルト、ブラッドオレンジのソースに、柑橘のソルベ、バニラアイスが入ったパフェです。

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 ¥1,250

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)

Rose Garden Tea

ローズガーデンティー

Matcha Latte (Hot / Iced)

抹茶ラテ

[ホット/アイス]

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55円となります。



New

Gâteau Printanier

プランタニエ

¥572

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



New

Mont Blanc

モンブラン

¥572

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



New

Spring Cheesecake

春のチーズケーキ

¥550

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



New

Strawberry Shortcake

いちごのケーキ

¥550

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



New

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



New

Kibuné

キブネ

¥792

抹茶のムースとカカオのシャンティ、グリオットチェリー風味のビスキュイ、ピスタチオのスガ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



New

Le Marais

ル マレ

¥792

フルーティーな酸味が特徴のマダガスカル産カカオのムースに、香り高いカカオのビスキュイと爽やかなオレンジの組み合わせ。

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] ￥550

Caffè Latte (Hot / Iced)
カフェラテ [ホット/アイス] ￥595

Cappuccino
カプチーノ ￥595

Espresso
エスプレッソ ￥595

Matcha Latte (Hot / Iced)
抹茶ラテ [ホット/アイス] ￥605

Tea (Hot / Iced)
紅茶 [ホット/アイス] ￥550

Rose Garden Tea
ローズガーデンティー ￥550

Herb Tea (Morning Fresh)
ハーブティー (モーニングフレッシュ) ￥550

Orange Juice
オレンジジュース ￥550

Apple Juice
アップルジュース ￥550

Coca-Cola
コーラ ￥550

Ginger Ale
ジンジャーエール ￥550

Oolong Tea
ウーロン茶 ￥550

BEER

Asahi Super Dry
アサヒスーパードライ ￥660

Kirin Heartland
麒麟ハートランド ￥660

Sapporo Yebisu Beer
サッポロエビス ￥660

Suntory Premium Malts (M)
サントリープレミアムモルツ (中瓶) ￥840

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 ￥770

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 ￥770

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 ￥770

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 Kyushu Craft Hyuganatsu
キリンタップマルシェ 九州CRAFT日向夏 ￥770

宮崎県原産の日向夏（ひゅうがなつ）を使用。ほどよい酸味と爽やかな香りがホップの香りと絶妙にマッチ。軽快に鼻を抜ける柑橘香と上品な余韻が特長のフルーツビールタイプ。

WINE

Polestar
ポールスター（スパークリングワイン） ￥600

Pays d’Oc Blanc
ペイ・ドック ブラン 白
ボトル ￥4,000 グラス ￥770

辛口／フランス ラングドック地方 生産者：M.シャプティエ
品種：ヴェルメンティーノ

Pays d’Oc Rouge
ペイ・ドック ルージュ 赤
ボトル ￥4,000 グラス ￥770

ミディアムボディ／フランス ラングドック地方 生産者：M.シャプティエ
品種：グルナッシュ 54%、シラー 46%



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



Geihoku Apple Cidre
アンデルセンファームのシードル
2021 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：グラニースミス50%、シナノゴールド50%

White wine “Saiwai 2019” from Andersen Farm
幸 2019年 白
ボトル ￥3,000 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38%、シャルドネ62%

Red wine “Kokorozashi 2021” from Andersen Farm
志 2021年 赤
ボトル ￥3,000 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60%、ピノ・ノワール40%