

Andersen Kitchen
FOOD MENU

7月のおすすめ



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**

たっぷりの生野菜にキャロットラベや豆類などの食感と、エビ・アボカド・サムソーチーズなどを加えた、ボリュームのあるメインディッシュサラダです。パンとの相性抜群！

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



Mozzarella & Tomato Gelée Cold Pasta
モッツァレラチーズと
トマトジュレの冷製パスタ
(ブレッドバー付※1) **¥1,870**

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。バ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



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



タコ・エビと
アボカドのサラダ



ブロッコリー
サラダ



焼とねばねば野菜の
サラダ



自家製ローストビーフと
ポテトのサラダ



キシュロレス



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



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



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

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



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



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



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



Summer Dessert Plate

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



Summer Fruit & Elderflower Jelly

夏のフルーツとエルダーフラワージュレ **¥1,200**

さっぱりとしたマスカットのような風味のエルダーフラワージュレに、桃・マンゴー・パイナップル・ブルーベリーなどのフルーツとパイナップルのソルベをプラス。暑い夏におすすめです。

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 **¥1,650**

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。



Peach Parfait

ピーチパフェ

¥1,350

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

[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。



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!

Green Apple Cake

青りんごのケーキ 🍰

¥704

青りんごのジュレ、プレザーブ、ムースに、チョコガナッシュを組み合わせた爽やかな味わいのケーキ。

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



NEW!

Cassis & Orange Cake

カシスオレンジ 🍰

¥638

カシスとブルーベリーのムース、ブラッドオレンジのジュレを組合わせた、なめらかな口当たり。

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



NEW!

Strawberry Garden

ストロベリーガーデン 🍰

¥682

しっとりとしたスポンジに、いちごマリネのジュレ、いちごクリームと、ホイップクリームの組合わせ。

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

パリパリとした土台の上にはコクのある栗のペーストとなめらかな生クリームを絞りました。

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!

Verrine Chocolat Café

ヴェリーヌ ショコラ
カフェ

¥1,056

フルーティな香りが特徴のパナマ産コーヒーを使用したクリームと軽やかなブラジル産カカオのムースの組合わせ。

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	
キリンハートランド	¥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”	
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
Terre di Sampaolo Verdicchio Classico Superiore	
テツレ・ディ・サンパオロ ヴェルディッキオクラッシコ・スペリオーレ 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・バスティード 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 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 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%	