

Andersen Kitchen

FOOD MENU

[11:00~16:30]

7月のおすすめ



Stone-Oven Grilled Setouchi Sea Bass Acqua Pazza
瀬戸内産スズキの石窯グリル
アクアパッツァ風
(ブレッドバー付※1)
¥1,850

石窯で仕上げたスズキはふっくらカリッとした食感。アクアパッツァ風のソースは、ぜひパンをつけてお楽しみください。

アレルギー物質特定原材料(8品目)は使用しておりません。
Not containing the 8 most common food allergens.



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
¥1,300

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)
¥1,580

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。



インカのめざめの
こだわりポテトサラダ



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



ゆずが香る
彩野菜のマリネ



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



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・かに・くるみを含む※2
Allergen advice: Wheat, Soba, Egg, Milk, Peanuts, Shrimp, Crab, Walnut

Minestrone

具だ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

Vichyssoise

ヴィシソワーズ COLD

¥730 ミニサイズ※¥430

※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。
原材料に卵・乳成分を含む / Allergen advice: Egg, 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	¥450
(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]	¥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
Matcha Latte (Hot / Iced)	
● 抹茶ラテ [ホット/アイス]	¥460
Rooibos Flower Tea	
● ルイボスフラワーティー	¥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。



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



Stone-Oven Grilled Hiroshima Aging Chicken with Balsamic Sauce

広島熟成どりの石窯グリル バルサミコソース
(ブレッドバー付※1)
¥1,550

アレルギー物質特定原材料(8品目)は使用しておりません。
Not containing the 8 most common food allergens.



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



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



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



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



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



Anago Sea Eel Smørrebrød

穴子のスメアブロ
¥1,540

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、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



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



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



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

Andersen Kitchen DESSERT MENU



Danish Dessert Tropical

デニッシュデザート トロピカル

単品 ¥1,050 ドリンク付 ¥1,250

甘酸っぱいパッションフルーツとマンゴー、フランボワーズのソースとアイスクリームで楽しむ夏のデニッシュ。

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 ¥1,380

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

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50円となります。



New

Peach Parfait

ピーチパフェ

14:00

16:30

¥1,280

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



New

Melon Cake

メロンのケーキ

¥594

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



New

Coconut & Mango Cake

ココナッツマンゴーの
ケーキ

¥583

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

¥770

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

Chocolat framboise étoile

ショコラフランボワーズ
エトワール

¥825

ヴェネズエラ産カカオを使用したムースとフランボワーズ、ビスキュイショコラを重ねたガトー。パリの夜空に輝く星をイメージした期間限定のデコール。

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
Rose Garden Tea ローズガーデンティー	¥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
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	¥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 Kyushu Craft Hyuganatsu キリンタップマルシェ 九州CRAFT日向夏	¥800
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)	¥650
Touraine Amboise Blanc Clos du Pavillon トゥーレーヌ・アンボワーズ・ブラン クロ・デュ・パヴィヨン 白	ボトル ¥4,000 グラス ¥800
辛口／フランス ロワール地方 生産者：ドメヌ・デュテルトル 品種：シュナン・ブラン	
Dolcetto d’Alba Piani Noce ドルチェット・ダルバ ピアーニ・ノーチェ 赤	ボトル ¥4,000 グラス ¥800
ミディアムボディ／イタリア ピエモンテ州 生産者：バルッソ 品種：ドルチェット100%	



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 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 2022” from Andersen Farm 志 2022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68%、ピノ・ノワール32%	