

Andersen Kitchen FOOD MENU

[11:00~16:30]

4月のおすすめ



New

Smørrebrød Plate

スメアブロプレート

¥1,700

デンマークの名物料理“スメアブロ”。サーモンのマリネ、シュリンプエッグ、クリスピーデニッシュポーク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



New

Grilled Setouchi Sea Bream with Spring Vegetable

瀬戸内産真鯛のグリル

春野菜添え

(ブレッドバー付※1)

¥1,760

瀬戸内産の真鯛をグリルして爽やかなジンジャーレモンソースでさっぱりと仕上げました。春野菜とともにどうぞ。

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



Today's Chef Deli Plate

おすすめデリプレート

(ブレッドバー付※1)

¥1,540

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・かにを含む※2
Allergen advice: Wheat, Soba, Egg, Milk, Peanuts, Shrimp, Crab

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

Clam Chowder

クラムチャウダー

¥780 ミニサイズ※¥450

※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・乳成分を含む / Allergen advice: Wheat, 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

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

Rooibos Flower Tea

● ルイボスフラワーティー

¥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



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

原材料に乳成分を含む / Allergen advice: Milk



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



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



Chicken Macaroni Gratin

チキンマカロニグラタン
(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



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



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



Spring Cabbage & Sakura Shrimp Pasta

春キャベツと桜えびのパスタ

¥1,320

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



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



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)

¥1,450

アレルギー物質特定原材料(7品目)は原材料に含まれておりません。
Not containing the 7 most common food allergens.



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)

¥550

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

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 ¥1,350

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55円となります。



Gâteau Printanier

プランタニエ

¥572

いちごとラズベリーのムースに、いちごジュレ、クレームブリュレをあわせました。

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



New

White Chocolate & Orange

ホワイトチョコ& オレンジ

¥550

ホワイトチョコムースの中に
オレンジのクリームとジュレ。

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



Spring Cheesecake

春のチーズケーキ

¥550

チーズムースとスフレを組み合わせたくちどけのよい食感。

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

¥550

しっとりとした生地と口どけの良い
クリームでいちごをサンド。

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



New

Chocolate Cake

チョコレートケーキ

¥550

ふんわりとしたココアスポンジに、
チョコクリーム。
子どもから大人まで愛される味わい。

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

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
Rooibos Flower Tea ルイボス フラワーティー	¥595
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 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%	