

Andersen Kitchen Menu

3月のおすすめ



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

ニンニク、アンチョビ、オリーブオイルで味付け。
桜えびが香る、春らしい一品。
原材料に小麦・えびを含む
Allergen advice: Wheat, 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
(パンアソート付*) ¥1,430

広島県産の広島熟成どりをバルサミコソースで
さっぱりと仕上げました。
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.



お料理をご注文の方のみ、ご利用いただけます。
Minestrone
具だくさんミネストローネ(ミニ) ¥330
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(ミニ) ¥330
原材料に乳成分を含む / Allergen advice: Milk



Stone-Oven Kogen Black Cow
Beef Stew
高原黒牛の
石窯ビーフシチュー
(パンアソート付*) ¥2,200

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



Stone-Oven Grilled
Hiroshima Kokubiton Pork
広島県産穀美豚の石窯グリル
マスタードソース
(パンアソート付*) ¥1,650

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
(パンアソート付*) ¥1,540

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



Spanish Mackerel Grill
with Seasonal Vegetable
鰯の石窯グリル
旬野菜添え
(パンアソート付*) ¥1,815

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
(パンアソート付*) ¥1,430
内容は日替わりのため、
詳しくはスタッフにお尋ねください。

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



the Bread Sandwich
(Roast Beef)
the Bread
ローストビーフサンド
¥1,430

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



Hiroshima Aging Chicken
Club House Sandwich
広島熟成どりの
クラブハウスサンド
¥1,320

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
(パンアソート付*) ¥1,540

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 ¥1,210

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 ¥1,100

原材料に小麦・卵を含む
Allergen advice: Wheat, Egg



Minestrone
具だくさんミネストローネ ¥605

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 ¥605

原材料に乳成分を含む
Allergen advice: Milk



Seasonal Vegetable &
Soft-Boiled Egg Caesar Salad
季節野菜と半熟卵の
シーザーサラダ ¥1,320

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



Seasonal Vegetable Caesar Salad
季節野菜の
シーザーサラダ(ミニ) ¥495

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



Andersen Kids Plate
アンデルセンの
キッズプレート ¥1,100
ハンバーグ、エビフライ、鶏の唐揚げ、
フライドポテト、サンドイッチ、バニラアイス、
ミニオレンジジュース

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

お料理をご注文の方のみ、ご利用いただけます。

Assorted Bread
パンアソート
(お好きなだけお召し上がりいただけます) ¥330

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

Mini Soup
ミニスープ各種
(具だくさんミネストローネ・新玉ねぎのクリームスープ)
各 ¥330

Drinks for Set
ドリンクセット ※マークの中からお選びください。
マークがついているドリンク ¥330
マークがついているドリンク ¥385

※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、すべての
7大アレルギーを記載させていただいています。

パンのご紹介

the Bread シリーズ

2020年8月のリニューアル時に新登場した“the Breadシリーズ”。1975年から大切に継いできた広島アンデルセンの自家製発酵種にアンデルセン芸北100年農場で育てたライ麦から起こした発酵種と、アンデルセンがお手本とする国にあるアンデルセンデンマーク店の発酵種を掛け合わせた新たな発酵種で焼き上げたパン。ぜひお料理と一緒に楽しみください。



the Bread

焼き皮が香ばしく、中はもっちり。
the Breadシリーズの顔となるパンです。ほんのり効いた酸味がお料理とのバランスを引き
たてます。



グラニースミス×志ブレッド

アンデルセンファームで育てた
葡萄から作った赤ワイン「志」と、「グラニースミス」を使った
パン。煮込み料理との相性も◎です。

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。

DESSERT

14:00
|
16:30



Dessert Plate

デザートプレート (ドリンク付)¥1,210

※下記の4種の中から好きなケーキをお選びいただけます。

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。

14:00
|
16:30



French Toast

フレンチトースト (単品)¥990 (ドリンク付)¥1,320

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

※ソフトドリンクからお選びください。

※☕☕マークのドリンクは、プラス55円となります。



White Chocolate & Orange

ホワイトチョコ&オレンジ

¥528

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



Raspberry Cake

ヒンベア

¥605

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

¥495

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

¥506

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



Andersen Fruit Parfait

アンデルセン
フルーツパフェ

¥770

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

¥495

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

¥748

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

SOFT DRINK

Coffee (Hot / Iced)

コーヒー [ホット/アイス] ☕

¥495

Caffé Latte (Hot / Iced)

カフェラテ [ホット/アイス] ☕☕

¥550

Cappuccino

カプチーノ

¥550

Espresso

エスプレッソ

¥550

Matcha Latte (Hot / Iced)

抹茶ラテ [ホット/アイス] ☕☕

¥550

Tea (Hot / Iced)

紅茶 [ホット/アイス] ☕

¥495

Rose Garden Tea

ローズガーデンティー ☕

¥495

Herb Tea (Morning Fresh)

ハーブティー (モーニングフレッシュ) ☕

¥495

Orange Juice

オレンジジュース ☕

¥495

Apple Juice

アップルジュース ☕

¥495

Coca-Cola

コーラ

¥495

Ginger Ale

ジンジャーエール ☕

¥495

Oolong Tea

ウーロン茶

¥495

BEER

Asahi Super Dry

アサヒスーパードライ

¥605

Kirin Heartland

キリンハートランド

¥605

Sapporo Yebisu Beer

サッポロエビス

¥605

Suntory Premium Malts (M)

サントリープレミアムモルツ (中瓶)

¥770

NON ALCOHOLIC BEER

Non-alcoholic Beer

ノンアルコールビール

¥605

CRAFT BEER

Tap Marché Houjun 496

キリンタップマルシェ 豊潤496

¥715

Tap Marché On the Cloud

キリンタップマルシェ オンザクラウド

¥715

大麦に加え小麦を使うことで醸し出される柔らかさと、ネルソンソーヴィンホップと上面発酵による白ワインのようなフルーティーな香り。限られた量しか収穫されておらず、希少価値の高いホップです。

Tap Marché Brooklyn Lager

キリンタップマルシェ ブルックリンラガー

¥715

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

¥715

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徴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)

¥550

Geihoku Apple Cidre

アンデルセンファームのシードル 2020 白

ボトル ¥3,080 グラス ¥770

辛口／広島県山県郡北広島町 アンデルセンファーム(栽培地)島根県雲南市(醸造地)
生産者：奥出雲葡萄園 品種：紅玉50%、シナノゴールド50%

ALLO (Alvarinho & Loureiro)

アロ アルバリーニョ & ロウレイロ 白

ボトル ¥2,530 グラス ¥550

辛口／ポルトガル ミーニョ地方産
生産者：ソアリエイロ 品種：アルバリーニョ、ロウレイロ

White wine "Saiwai 2018" from Andersen Farm

幸 2018年 白

ボトル ¥2,750 グラス ¥660

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：ソーヴィニオン・ブラン55%、シャルドネ45%

Because, I'm Cabernet Sauvignon from Southern France

ビコーズ サザンフランス カベルネ・ソーヴィニヨン 赤

ボトル ¥2,530 グラス ¥550

ミディアムボディ／フランス産
ビコーズ・ワイン・シリーズ 品種：カベルネ・ソーヴィニヨン

Red wine "Kokorozashi 2019" from Andersen Farm

志 2019年 赤

ボトル ¥2,750 グラス ¥660

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52%、カベルネ・ソーヴィニヨン32%、ピノ・ノワール16%