

Andersen Kitchen FOOD MENU

4月のおすすめ



NEW!

Smørrebrød (Colorful Vegetable & Roast Beef)
彩り野菜と石窯ローストビーフの
スメアブロ(ブレッドバー付^{*1}) **¥2,000**

ごまのパンにはハニーマスタードドレッシングで味付けをした色とりどりの野菜をのせて。タプナードソースと一緒にどうぞ。穀物パンにはローストビーフと柑橘と春キャベツのコールスロー、卵をのせて。2種類のオープンサンドをお楽しみください。

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



NEW!

Sakura Shrimp & Spring Vegetable Pasta
桜えびと春野菜のパスタ
(ブレッドバー付^{*1}) **¥1,760**

鮮やかな桜色をした桜えびと、旬のアスパラガスやこごみななどの春野菜を使い、オリーブオイルで合わせました。お好きなパンと合わせてお楽しみください。

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}) **¥1,750**

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。

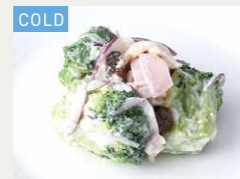
こちらの8種の中から2品お選びください。



黄にんじんと
クランベリー
のラペ



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



自家製ローストビーフと
ポテトのサラダ



キャッシュロール



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



NEW!

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

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



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



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



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

※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

NEW!



Sagotani Farmer Milk Bread French Toast
サゴタニ牧農ミルクブレッドの
フレンチトースト ドリンク付 ¥1,700

広島市湯来町に自社牧場を有する牛乳メーカーであるサゴタニ牧農さんのミルクを使ったやさしい味わい。
原材料に小麦・卵・乳成分を含む / Allergen advice: Wheat, Egg, Milk

「☺」マークの付いている
ケーキの中からおひとつ
お選びいただけます



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。

[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)	

※ ☺マークのドリンクは、プラス50円となります。

NEW!



Sencha & Mascarpone Cake
煎茶とマスカルポーネ ☺
¥660

マスカルポーネムースの中には煎茶のムース。煎茶の香りがふんわりと広がります。
原材料に小麦・卵・乳成分を含む
Allergen advice: Wheat, Egg, Milk



Pistachio & Cherry Cake
ピスタチオと
さくらんぼのケーキ ☺
¥770

さくらんぼのクリームとジュレ、ピスタチオのムースとクリームを重ねた春らしいケーキ。
原材料に小麦・卵・乳成分を含む
Allergen advice: Wheat, Egg, Milk



Citrus & Earl Grey
柑橘とアールグレイ ☺
¥748

オレンジのジュレと、レモンとライムのクリーム、アールグレイが香るホワイトチョコ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



Strawberry Shortcake
いちごのケーキ ☺
¥660

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



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!



Bergamote
ベルガモット
¥1,056

爽やかなオレンジのクレームとベルガモット風味のマイルドなミルクチョコレート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

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**

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**

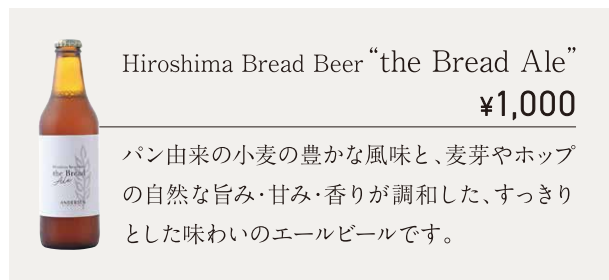
Kirin Heartland
麒麟ハートランド **¥750**

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"
¥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**

De Bortoli Lorimer Semillon Chardonnay
デ・ボルトリ ロリマー 白
ボトル **¥3,500** グラス **¥700**

辛口/オーストラリア ニュー・サウス・ウェールズ州
生産者: デ・ボルトリ 品種: セミヨン、シャルドネ

De Bortoli Lorimer Shiraz Cabernet
デ・ボルトリ ロリマー 赤
ボトル **¥3,500** グラス **¥700**

ミディアムボディ/オーストラリア ニュー・サウス・ウェールズ州
生産者: デ・ボルトリ 品種: シラズ、カベルネ・ソーヴィニオン



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%、ソーヴィニオン・ブラン48%



Red wine "Kokorozashi 2024" from Andersen Farm
志 2024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76%、ピノ・ノワール24%