Andersen Kitchen Menu

1月のおすすめ

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

牡蠣醤油をベースとしたソースで仕上げました。ふっくら焼き上げた鰆を旬の野菜と一緒にお楽しみください。

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
（パンアソート付※1） ¥1,540

ロングセラーのグラタン。ソースにチーズと生クリームを加えてコクを出しています。

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
（パンアソート付※1）
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。 ¥1,430

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です。

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

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※1） ¥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） ¥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） ¥1,540

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
（パンアソート付※1） ¥1,430

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.

Salmon Cream Pasta with Salmon Roe
サーモンのクリームパスタ イクラ添え
¥1,430

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

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 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

サイドディッシュにおすすめ

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
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
¥1,100

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

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大アレルゲン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お楽しみください。

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種の中からお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。

Almond Crunch Roll
アーモンドクランチロール
¥462
原材料に小麦・卵・乳成分を含む
Allergen advice: Wheat, Egg, Milk

Winter Cheesecake (Pistachio & Berry)
冬のチーズケーキ
（ピスタチオ&ベリー）
¥495
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
¥528
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
¥496
原材料に小麦・卵・乳成分を含む
Allergen advice: Wheat, Egg, Milk

Strawberry Parfait
いちごパフェ
¥770
原材料に小麦・乳成分を含む
Allergen advice: Wheat, 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
¥709
原材料に小麦・卵・乳成分を含む
Allergen advice: Wheat, Egg, Milk

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
サッポロヱビス　¥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
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4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 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：ソアリェイロ　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：ソーヴィニヨン・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%

17:00 から WHISKEY/COCKTAIL/SHOCHU

Highball (Suntory Kaku)
ハイボール（サントリー角）　¥605

Highball (Valentine 12 years)
ハイボール（バランタイン12年）　¥770

Gin Tonic (Beefeater)
ジントニック（ビーフィーター）　¥660

Gin Tonic (Sakurao)
ジントニック（桜尾）　¥770

Gin Rickey (Beefeater)
ジンリッキー（ビーフィーター）　¥660

Gin Rickey (Sakurao)
ジンリッキー（桜尾）　¥770

Fuzzy Navel
ファジーネーブル　¥715

Cassis Orange
カシスオレンジ　¥715

Cassis Soda
カシスソーダ　¥715

Daruma Shochu Imo / Mugi
焼酎 達磨 芋/麦　¥605

SOFT DRINK

Coffee (Hot / Iced)
コーヒー［ホット/アイス］☕　¥495

Caffè 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

価格は全て税込価格です。