Andersen Kitchen
FOOD MENU

5月のおすすめ

Hiroshima Aging Chicken Cordon Bleu
広島熟成どりのコルドンブルー
（ブレッドバー付※1） ¥1,760

広島熟成どりの胸肉にハム、サムソーチーズをはさんで揚げ焼きにしました。付け合わせのタリオリーニパスタは、トマトソースとご一緒にお召し上がりください。

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

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

ごまのパンにはサーモンと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

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。

甘夏と春キャベツのコールスロー

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

キッシュロレーヌ

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 Kokubiton 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

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）
¥1,950

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

Anago Sea Eel & Kannon Green Onion Pasta
穴子と観音ネギのパスタ
（ブレッドバー付※1）
¥1,650

原材料に小麦を含む / Allergen advice: Wheat

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

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

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、チキングラタン、プリン、オレンジジュース
¥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

※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
Orange Juice ● オレンジジュース	¥430
Apple Juice ● アップルジュース	¥430
Ginger Ale ● ジンジャーエール	¥430
Caffé 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いています。

※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

Fresh Green Dessert Plate

新緑のデザートプレート

ドリンク付 ¥1,650

ピスタチオと苺のケーキや、煎茶とホワイトチョコのテリーヌ、アイスクリームなどを盛り合わせた、この春おすすめのデザートプレートです。

原材料に小麦・卵・乳成分・くるみを含む / Allergen advice: Wheat, Egg, Milk, Walnut

「🍰」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]

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)

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。

Mandarin Orange

マンダリンオランジュ 🍰

¥682

クリームチーズとホワイトチョコのムースと爽やかなマンダリン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

Sencha & Mascarpone Cake

煎茶と マスカルポーネ 🍰

¥638

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

Mont Blanc

モンブラン 🍰

¥682

パリパリとした土台の上にはコクのある栗のペーストとなめらかな生クリームを絞りました。

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

Paname amande cassis cœur

パナム アマンド カシス クール ¥990

ビターチョコレートのムースと風味豊かなアーモンドのムース、カシスジュレの組み合わせ。

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
キリンハートランド ¥750

Sapporo Yebisu Beer
サッポロヱビス ¥750

NON ALCOHOLIC BEER

Non-alcoholic Beer
ノンアルコールビール ¥700

CRAFT BEER

Tap Marché Houjun 496
キリンタップマルシェ 豊潤496 ¥950

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 ¥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

Chardonnay California
シャルドネ カリフォルニア 白
ボトル ¥4,000 グラス ¥800

辛口／アメリカ カリフォルニア州
生産者：ボーリュー・ヴィンヤード 品種：シャルドネ100%

Nero d'Avola
ネロ・ダーヴォラ 赤
ボトル ¥4,000 グラス ¥800

フルボディ／イタリア シチリア州 生産者：バッリョ・ディ・ピアネット
品種：ネロ・ダーヴォラ100%

ANDERSEN FARM
FROM SOIL TO TABLE

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薬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 2023 白
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70%、紅玉30%

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%、ソーヴィニヨン・ブラン48%

Red wine “Kokorozashi 2023” from Andersen Farm
志 2023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70%、ピノ・ノワール30%