

Andersen Kitchen
FOOD MENU

10月のおすすめ



Stone-Oven Grilled Hiroshima Kokubito Pork with Apple Mustard Sauce
広島県産穀美豚の石窯グリル
アップルマスタードソース
(ブレッドバー付※1) **¥1,950**

甘味とコクがある広島県産穀美豚を、爽やかな酸味が特徴
のりんごとマスタードのソースでさっぱりと仕上げました。

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



Smørrebrød (Roast Beef / Salmon & Shrimp)
石窯ローストビーフと
サーモン&シュリンプのスメアブロ
(ブレッドバー付※1) **¥2,000**

デンマークの名物料理“スメアブロ”。石窯ローストビーフ、
マリネサーモン、ポイルシュリンプ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



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。



かぼちゃと栗の
サラダ



タコ・エビと
アボカドのサラダ



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



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

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



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



Autumn Mushroom Pasta
秋のきのこパスタ
(ブレッドバー付※1)
¥1,760

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



Autumn Dessert Plate

秋のデザートプレート ドリンク付 ¥1,650

広島ピーナッツのエクレアや小さなりんごのケーキ、栗のパウンドケーキなどを盛り合わせた、10月限定のおすすめデザートです。

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



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)	Apple Juice
コーヒー [ホット/アイス]	アップルジュース
Caffè Latte (Hot / Iced)	Coca-Cola
カフェラテ [ホット/アイス] ☕	コーラ
Tea (Hot / Iced)	Ginger Ale
紅茶 [ホット/アイス]	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。



Apple Parfait

りんごパフェ

14:00
16:00

¥1,450

焼きりんご、りんごのアイスクリーム、りんごのプレザーブ、アップルジュレ、くるみとラムレーズンのケーキ。5つの味を重ねた秋のパフェ。

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



Geihoku Apple Tarte Tatin

芸北りんごの

タルトタタン 🍰

¥660

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



Geihoku Apple Cheesecake

芸北りんごの

チーズケーキ 🍰

¥616

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



Strawberry Garden

ストロベリーガーデン 🍰

¥682

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

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



Sagotani Farmer Apple Gelato

サゴタニ牧農の

りんごジェラート

¥770

原材料に乳成分・くるみを含む
Allergen advice: Milk, Walnut

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



Duja Pistache

ドゥジャ ピ스타ージュ ¥913

ピスタチオ風味のチョコレートにビターチョコレートとのムースとビスキュイ ショコラを重ねたガトー。

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
麒麟タップマルシェ 豊潤ラガー 496 ￥950

豊潤なのに、すっきりとした綺麗な後味。麦芽は麒麟ラガーの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
麒麟タップマルシェ 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
麒麟タップマルシェ 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
麒麟タップマルシェ 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

Gavi
ガヴィ 白
ボトル ￥4,000 グラス ￥800

辛口/イタリア ピエモンテ州
生産者: テヌータ・デル・メロ 品種: コルテーゼ100%

Château L’heyrisson Frank Réserve
シャトー・レリソン フランク・レゼルヴ 赤
ボトル ￥4,000 グラス ￥800

フルボディ/フランス ボルドー地方
生産者: カーヴ・ド・ローザン
品種: メルロ70%、カベルネ・ソーヴィニヨン30%



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 2023” from Andersen Farm
幸 2023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: ソーヴィニヨン・ブラン64%、シャルドネ36%

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%