

Andersen Kitchen
FOOD MENU
[11:00~16:30]

11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) **¥1,850**

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 **¥1,800**

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) **¥1,580**

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。



COLD
インカのめざめの
こだわりポテトサラダ



COLD
シーフード
サラダ



COLD
ブロッコリー
サラダ



COLD
マグロとエビの
トマトサラダ



COLD
イカとしめじの
パスタサラダ



COLD
自家製ローストビーフと
ポテトのサラダ



HOT
キッシュロレーズ



HOT
ポークスペアリブ
オレンジとはちみつの
キャラメリゼ

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



Kogen Black Cow Beef Stew
高原黒牛のビーフシチュー
(ブレッドバー付※1) **¥2,250**

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) **¥1,380**

原材料に小麦・卵・乳成分を含む / Allergen advice: Wheat, Egg, 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) **¥1,650**

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
(ブレッドバー付※1) **¥1,550**

アレルギー物質特定原材料(8品目)は使用していません。
Not using the 8 specified allergenic ingredients.



Salmon Meuniere with Herb Butter Sauce
サーモンのムニエル ハーブバターソース
(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



Chicken Macaroni Gratin
チキンマカロニグラタン
(ブレッドバー付※1) **¥1,600**

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



Autumn Mushroom Pasta
秋のきのこパスタ **¥1,430**

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 **¥1,250**

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 **¥1,450**

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 **¥1,200**

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 **¥950**

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



Seasonal Vegetable Caesar Salad
季節野菜の
シーザーサラダ(ミニ) **¥600**

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

Minestrone
具たくさんミネストローネ **¥680** ミニサイズ* **¥400**

※ミニサイズは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

Chicken & Mushroom Cream Soup
チキンときのこのクリームスープ **¥730** ミニサイズ* **¥430**

※ミニサイズは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。		
Bread Bar ブレッドバー※1 (ブレッドバーより好きなだけお召し上がりいただけます)		¥450
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]		¥410
Tea (Hot / Iced) ● 紅茶 [ホット/アイス]		¥410
Herb Tea (Morning Fresh) ● ハーブティー (モーニングフレッシュ)		¥410
Orange Juice ● オレンジジュース		¥410
Apple Juice ● アップルジュース		¥410
Ginger Ale ● ジンジャーエール		¥410
Caffè Latte (Hot / Iced) ● カフェラテ [ホット/アイス]		¥460
Rooibos Flower Tea ● ルイボスフラワーティー		¥460
Glogg Tea ● グリュックティー (New)		¥460

※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。

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



Danish Dessert Marron

デニッシュデザート マロン

単品 ¥1,050 ドリンク付 ¥1,250

マロンクリームとキャラメルソース、カシスフランボワーズソース、キャラメルナッツで仕上げた、アイスクリームと楽しむ秋のデニッシュ。

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



Dessert Plate

デザートプレート

ドリンク付 ¥1,380

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)

Rooibos Flower Tea

ルイボスフラワーティー ☕

Gløgg Tea

グリュックティー ☕ New

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。



Caramel & Cassis Marron Parfait

キャラメルとカシスの
マロンパフェ

14:00
|
16:30

¥1,280

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



New

Geihoku Apple Cheesecake

芸北りんごの
チーズケーキ ☕

¥594

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 ☕

¥627

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 ☕

¥605

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

¥550

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

¥808

香り高いビスキュイショコラと濃厚なカカオ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



New

Aquitaine

アキテース

¥913

クリーミーな味わいの白カビチーズのムースとカカオのムース、ビスキュイショコラ、アーモンドのヌガティースの組合せ。

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]	¥560
Caffè Latte (Hot / Iced) カフェラテ [ホット/アイス]	¥610
Cappuccino カプチーノ	¥610
Espresso エスプレッソ	¥610
Matcha Latte (Hot / Iced) 抹茶ラテ [ホット/アイス]	¥610
Tea (Hot / Iced) 紅茶 [ホット/アイス]	¥560
Herb Tea (Morning Fresh) ハーブティー (モーニングフレッシュ)	¥560
Rooibos Flower Tea ルイボスフラワーティー	¥610
Glogg Tea グリュックティー New	¥610
Orange Juice オレンジジュース	¥560
Apple Juice アップルジュース	¥560
Coca-Cola コーラ	¥560
Ginger Ale ジンジャーエール	¥560
Oolong Tea ウーロン茶	¥560

BEER

Asahi Super Dry アサヒスーパードライ	¥700
Kirin Heartland 麒麟ハートランド	¥700
Sapporo Yebisu Beer サッポロエビス	¥700
Suntory Premium Malts (M) サントリープレミアムモルツ (中瓶)	¥850

NON ALCOHOLIC BEER

Non-alcoholic Beer ノンアルコールビール	¥660
----------------------------------	------

CRAFT BEER

Tap Marché Houjun 496 キリンタップマルシェ 豊潤496	¥800
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	¥800
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	¥800
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	¥800
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)	¥650
Tramin Chardonnay トラミン シャルドネ 白	ボトル ¥4,000 グラス ¥800
辛口／イタリア アルト・アディジェ州 生産者：トラミン 品種：シャルドネ100%	
Volver ヴォルヴェール 赤	ボトル ¥4,000 グラス ¥800
フルボディ／スペイン カステーリャ・ラ・マンチャ州 ラ・マンチャ地方 生産者：ボデガス・ヴォルヴェール 品種：テンブラニーリョ	



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 2022 白	ボトル ¥3,300 グラス ¥800
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 2022” from Andersen Farm 幸 2022 白	Sold Out 現在レストランでのお取り扱いはありません
生産者：奥出雲葡萄園 品種：ソーヴィニヨン・ブラン60%、シャルドネ40%	

Red wine “Kokorozashi 2022” from Andersen Farm 志 2022 赤	Sold Out 現在レストランでのお取り扱いはありません
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68%、ピノ・ノワール32%	