

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)

¥1,850

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



Red Wine Braised Hiroshima Aging Chicken
広島熟成どりの赤ワイン煮込み
(ブレッドバー付※1)

¥2,000

広島熟成どりのコンフィを赤ワインソースで軽く煮込みま
した。パンとの相性がバツグンです。

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
(ブレッドバー付※1)

¥1,650

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



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



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)
¥2,380

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)
¥1,700

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)
¥1,550

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



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



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)
¥1,990

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



Autumn Mushroom Pasta
秋のきのこパスタ
(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)
¥1,550

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



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)
¥1,550

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



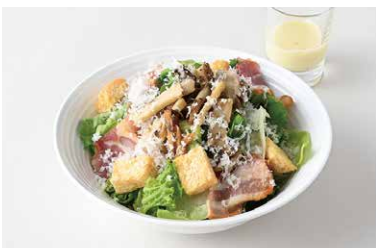
Chicken Basket
チキンバスケット
(ブレッドバー付※1)
¥1,300

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
¥1,000

※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)
¥450

※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

Minestrone
具だくさんミネストローネ(ミニ) ¥400

※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(ミニ) ¥430

※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
Caffè Latte (Hot / Iced) ● カフェラテ [ホット/アイス]	¥480
Rooibos Flower Tea ● ルイボスフラワーティー	¥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。

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



Apple Parfait

りんごパフェ

¥1,350

焼きりんご、りんごのソルベ、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

「」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 ¥1,500

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 

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。



Geihoku Apple Tarte Tatin

芸北りんごの
タルトタタン 

¥638

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



Sweet Potato Mont Blanc

スイートポテト
モンブラン 

¥594

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



Double Layer Baked Cheesecake

2層のバイクドチーズ
ケーキ 

¥594

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



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

¥913

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



Praliné

プラリネ

¥968

サクサクした食感のヘーゼルナッツのサブレ、ベネズエラ産カカオのムースとアーモンドのビスキュイ、ヘーゼルナッツのプラリネのムース。

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

Rooibos Flower Tea
ルイボスフラワーティー ￥630

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 ￥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
キリントップマルシェ 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
キリントップマルシェ 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
キリントップマルシェ 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
キリントップマルシェ 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

Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie Cuvée Selection Des Cognettes
ミュスカデ セーヴル・エ・メース シュル・リー
キュヴェ・セレクション・デ・コニェット 白
ボトル ￥4,000 グラス ￥800

辛口／フランス ロワール地方
生産者：ドメヌ・デ・コニェット 品種：ミュスカデ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
2023 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70%、紅玉30%

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%