

Andersen Kitchen Menu

6月のおすすめ



北欧ジャーナリスト
森百合子さん
プロデュース

Danish Plate
デンマークプレート
(ブレッドバー付*1) 〔限定20食〕**¥1,980**

デンマークスタイルのお料理を少しずつ盛り合わせたプレート。ソフトカーネラグブロットなど、パンとの組み合わせをお楽しみください。

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) **¥1,540**

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。下記の6種の中から2品お選びください。※写真は、イカと小海老のシトロンスラダとパブリカとベーコンのキッシュです。

COLD DELI



高原黒牛のローストとポテトのサラダ



イカと小海老のシトロンスラダ



ゆずが香る彩野菜のマリネ



ジャーマンポテトサラダ

HOT DELI



パブリカとベーコンのキッシュ



ポークスベアリブ 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・かきを含む*2
Allergen advice: Wheat, Soba, Egg, Milk, Peanuts, Shrimp, Crab



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) **¥2,200**

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



Stone-Oven Grilled Hiroshima Kokubito 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) **¥1,650**

6月1日～15日まで

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



New

Grilled Danish Smoked Pork
デニッシュ スモークポークのグリル
(ブレッドバー付*1) **¥1,540**

6月16日～30日まで

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) **¥1,540**

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



New

Salmon Meunier 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) **¥1,650**

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) **¥1,430**

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.



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 Macaroni Gratin
チキンマカロニグラタン
(ブレッドバー付*1) **¥1,540**

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



Vongole Bianco
ボンゴレビアンコ **¥1,210**

原材料に小麦・卵を含む
Allergen advice: Wheat, Egg



Eggplant & Bacon Tomato Spaghetti
ナスとベーコンのトマトスパゲティー **¥990**

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



Variety Plate
バラエティプレート **¥1,100**

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



Kids Basket
キッズバスケット **¥880**

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



Minestrone
具た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



Vichyssoise
ヴィシソワーズ **¥660**

原材料に卵・乳成分を含む
Allergen advice: Egg, 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

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
(ブレッドバーよりお好きなだけお召し上がりいただけます) **¥330**

Mini Soup
ミニスープ各種
(具たくさんミネストローネ・ヴィシソワーズ) **各¥330**

Mini Salad
ミニサラダ **¥330**

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大アレルギー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/>



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

Danish Dessert

デニッシュデザート ダークチェリー
(単品)¥990 (ドリンク付)¥1,100

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



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。

※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。



Master Chef Nichlas's Raspberry Chou Cake

ニクラスさんのラズベリー
シューケーキ ¥528

カスタードクリーム、フランボワーズジャム、ピーカンナッツ。

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



Master Chef Nichlas's White Chocolate Roll

ニクラスさんのホワイト
チョコロール ¥528

ホワイトチョコのムースの真ん中に
ゆずレモンのクリーム。

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



Danish No-Bake Cheesecake

デンマーク
レアチーズケーキ ¥605

瀬戸田レモンクリームとハチミツムース。

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 ¥528

しっとりとした生地と口溶けのよいク
リーム。

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



Andersen Fruit Parfait

アンデルセン
フルーツパフェ ¥770

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 ¥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 ¥770

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



Verrine Mascarpone Café

ヴェリース
マスカルポーネカフェ ¥808

マスカルポーネムースとコーヒー風味
のアングリーズ、コーヒーシロップを染
み込ませたビスキュイの組み合わせ。

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

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

BEER

Carlsberg

カールスバーグ [6月限定] ¥660

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

サッポロエビス ¥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

Because, I'm Chardonnay from Southern France

ビコーズ・サザンフランス シャルドネ 白
ボトル ¥2,530 グラス ¥550

辛口/フランス産 生産者:ビコーズ・ワイン・シリーズ 品種:シャルドネ

Montepulciano d'Abruzzo

モンテプルチアーノ・ダブルッツォ 赤
ボトル ¥2,530 グラス ¥550

ミディアムボディ/イタリア アブルッツォ州産

生産者:グラン・サツソ 品種:モンテプルチアーノ



アンデルセンファームは「土づくりから食卓づくりまで」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
2021 白
ボトル ¥3,080 グラス ¥770

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:グラニースミス50%、シナノゴールド50%



White wine "Saiwai 2018" from Andersen Farm

幸 2019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38%、シャルドネ62%



Red wine "Kokorozashi 2019" from Andersen Farm

志 2020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59%、ピノ・ノワール41%

価格は全て税込価格です。