

Andersen Kitchen FOOD MENU

3月のおすすめ



NEW!

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**

甘みとコクがある広島県産穀美豚を、石窯で焼き上げること
で旨みを閉じ込め、風味豊かに仕上げています。

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



Salmon & Avocado Basil Cream Pasta
サーモンとアボカドの
バジルクリームパスタ
(ブレッドバー付※1) **¥1,850**

人気のサーモンとアボカドでまろやかな味に仕上げました。
クリーミーなバジルソースはパンとの相性もぴったりです。
旬の菜の花がアクセント。

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) **¥1,750**

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。



黄にんじんと
クランベリーのラベ



菜の花と十勝きたあかりの
ポテトサラダ



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



Onion Gratin Soup
オニオングラタンスープ
(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



Smørrebød (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

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



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



Oyster & Spinach Gratin
牡蠣とほうれん草のグラタン
(ブレッドバー付※1)
¥1,980

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)
¥1,700

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、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
Glogg Tea	
● グリュックティー	¥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。

※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



Strawberry Dessert Plate
苺のデザートプレート

ドリンク付 **¥1,650**

苺のモンブランや苺とチョコレートムースなど、季節の苺をお楽しみいただけるデザートプレートです。

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



「☺」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]

Gløgg Tea

グリュックティー ☺

Herb Tea (Morning Fresh)

ハーブティー (モーニングフレッシュ)

Apple Juice

アップルジュース

Coca-Cola

コーラ

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。

NEW!

Mimosa

ミモザ ☺

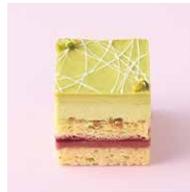


¥660

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

Pistachio & Cherry Cake

ピスタチオと
さくらんぼのケーキ ☺



¥770

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

Citrus & Earl Grey

柑橘とアールグレイ ☺



¥748

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

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

NEW!

Longchamp Feuilleté

ロンシャン フィユテ



¥1,100

アーモンド風味の軽やかなメレンゲと
ビターチョコレートムース、サクサクとした
食感のフィユティースの組み合わせ。

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

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

Gløgg Tea

グリユックティー ¥630

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

キリンタップマルシェ 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

De Bortoli Lorimer Semillon Chardonnay

デ・ボルトリ ロリマー 白
ボトル ¥3,500 グラス ¥700

辛口/オーストラリア ニュー・サウス・ウェールズ州

生産者: デ・ボルトリ 品種: セミヨン、シャルドネ

De Bortoli Lorimer Shiraz Cabernet

デ・ボルトリ ロリマー 赤
ボトル ¥3,500 グラス ¥700

ミディアムボディ/オーストラリア ニュー・サウス・ウェールズ州

生産者: デ・ボルトリ 品種: シラズ、カベルネ・ソーヴィニオン



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



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 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%、ソーヴィニオン・ブラン48%

Red wine "Kokorozashi 2024" from Andersen Farm
志 2024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76%、ピノ・ノワール24%