



Minestrone

具だくさんミネストローネ

¥660 ミニサイズ* ¥385

※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

¥660 ミニサイズ* ¥385

※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

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。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。



インカのめざめの
こだわりポテトサラダ



イカと小海老の
シトロソサラダ



ブロッコリー
サラダ



マグロとエビの
トマトサラダ



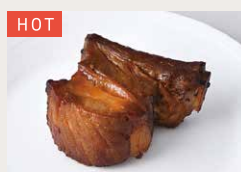
イカとしめじの
パスタサラダ



高原黒牛のローストと
ポテトのサラダ



シャンピニオンの
キッシュ



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・かにを含む*2
Allergen advice: Wheat, Soba, Egg, Milk, Peanuts, Shrimp, Crab

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

¥385

(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)

Mini Salad

ミニサラダ

¥385

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]

¥385

Tea (Hot / Iced)

● 紅茶 [ホット/アイス]

¥385

Herb Tea (Morning Fresh)

● ハーブティー (モーニングフレッシュ)

¥385

Orange Juice

● オレンジジュース

¥385

Apple Juice

● アップルジュース

¥385

Ginger Ale

● ジンジャーエール

¥385

Caffè Latte (Hot / Iced)

● カフェラテ [ホット/アイス]

¥440

Gløgg Tea

● グリュックティー

¥440

※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、

7大アレルギー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/>



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。

Andersen Kitchen
FOOD MENU

[11:00~16:30]

11月のおすすめ



Stone-Oven Grilled Hiroshima Kokubiton 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

コクがありながら後味はあっさりとした、人気の広島県産穀美豚を、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



Pescatore

ペスカトーレ

¥1,760

ペスカトーレはイタリア語で「漁師」を意味することば。エビ・イカ・ムール貝・アサリなどシーフードをふんだんに使ったトマトベースのパスタです。

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



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



3 Mushroom, Apple & Bacon Tartine
 3種のきのことりんごとベーコンの
 タルティース
¥1,350

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



Soft-Boiled Egg Carbonara
 半熟卵の
 カルボナーラ
¥1,250

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)
¥1,680

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
¥1,350

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



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



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)
¥1,550

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)
¥1,550

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



Chicken Basket
 チキンバスケット
¥1,150

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



Geihoku Apple Curry (Hiroshima Aging Chicken & Autumn Vegetable)
 広島熟成どりと秋野菜の芸北りんごカレー
 (ブレッドバー付※1)
¥1,350

原材料に小麦・卵・乳成分を含む / Allergen advice: Wheat, 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
¥1,350 ミニサイズ ¥550

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



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
¥900

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

Andersen Kitchen DESSERT MENU



Danish Dessert

デニッシュデザート マロン

単品 ¥990 ドリンク付 ¥1,100

焼き立てのデニッシュに、アイスクリームとマロンクリームをのせました。ほろ苦いキャラメルソースがアクセント。

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



Seasonal Dessert Plate

季節のデザートプレート ドリンク付 ¥1,400

お好きなケーキとクリストシュトレンを楽しめるクリスマス限定のデザートプレートです。

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。

[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)

Gløgg Tea

グリユックティー

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55円となります。



New

Geihoku Apple Cheesecake

芸北りんごの

チーズケーキ

¥550

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

¥572

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



Geihoku Apple Tarte Tatin

芸北りんごの

タルトタタン

¥572

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

¥550

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



14:00
|
16:30

Caramel & Cassis Marron Parfait

キャラメルとカシスの

マロンパフェ

¥1,210

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

¥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



New

Aquitaine

アキテーヌ

¥836

クリーミーな味わいの白カビチーズムースに、カカオのムース、ビスキュイショコラ、アーモンドのスガティースを組合せた大人の味わい。

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]	¥550
Caffè Latte (Hot / Iced) カフェラテ [ホット/アイス]	¥595
Cappuccino カプチーノ	¥595
Espresso エスプレッソ	¥595
Matcha Latte (Hot / Iced) 抹茶ラテ [ホット/アイス]	¥605
Tea (Hot / Iced) 紅茶 [ホット/アイス]	¥550
Rose Garden Tea ローズガーデンティー	¥550
Herb Tea (Morning Fresh) ハーブティー (モーニングフレッシュ)	¥550
Gløgg Tea グリユックティー	¥595
Orange Juice オレンジジュース	¥550
Apple Juice アップルジュース	¥550
Coca-Cola コーラ	¥550
Ginger Ale ジンジャーエール	¥550
Oolong Tea ウーロン茶	¥550
BEER	
Asahi Super Dry アサヒスーパードライ	¥660
Kirin Heartland キリンハートランド	¥660
Sapporo Yebisu Beer サッポロエビス	¥660
Suntory Premium Malts (M) サントリープレミアムモルツ (中瓶)	¥840

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 ¥770

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 ¥770

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 ¥770

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 ¥770

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長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) ¥600

Boatshed Bay Sauvignon Blanc
ボートシェッド・ベイ ソーヴィニヨン・ブラン 白
ボトル ¥4,000 グラス ¥770

辛口/ニュージーランド マールボロ地方 サウス・アイランド
生産者: ボートシェッド・ベイ 品種: ソーヴィニヨン・ブラン100%

Primitivo Orus
プリミティーヴォ オルス 赤
ボトル ¥4,000 グラス ¥770

フルボディ/イタリア プーリア州
生産者: ヴィノジア 品種: プリミティーヴォ 100%



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
2021 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: グラニースミス50%、シナノゴールド50%

White wine "Saiwai 2019" from Andersen Farm
幸 2019年 白
ボトル ¥3,000 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38%、シャルドネ62%

Red wine "Kokorozashi 2021" from Andersen Farm
志 2021年 赤
ボトル ¥3,000 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60%、ピノ・ノワール40%