

Andersen Kitchen
FOOD MENU

10月のおすすめ



Seasonal Smørrebrød (Hiroshima Kokubito Pork & Oil Sardine)
季節のスメアブロ
(広島県産穀美豚／オイルサーディン)
(ブレッドバー付※1) **¥2,300**

石窯で焼き旨味を引き出したローストポークに相性の良いりんご・チーズとお召し上がりください。オイルサーディンは野菜ピクルスとともにさっぱりとバジルソースでどうぞ。

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



Stone-Oven Grilled Hiroshima Aging Chicken with Chasseur Sauce
広島熟成どりの石窯グリル
シャスールソース (ブレッドバー付※1) **¥1,750**

広島熟成どりを、石窯で焼くことで旨味をとり込めジューシーに仕上げました。たっぷりのきのこを使用したシャスールソースでお召し上がりください。

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) **¥1,850**

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 たらことマスタードのポテトサラダ	 COLD イカとしめじのバスタサラダ
 COLD ブロッコリーサラダ	 COLD ケールとナッツのサラダ
 COLD 自家製ローストビーフとポテトのサラダ	 HOT キッシュロレーヌ
 HOT チキンマカロニグラタン	 HOT 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



Stone-Oven Baked Hamburg Steak
石窯焼きハンバーグステーキ
(ブレッドバー付※1) **¥2,100**

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



Stone-Oven Baked Hiroshima Kokubito Pork Carbonade Sauce Stew
石窯焼き広島県産穀美豚の煮込み カルボナードソース
(ブレッドバー付※1) **¥1,950**

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



Chilled Carrot & Apple Soup with Nagaimo Yam Mousse & Shrimp
にんじんとりんごの冷製スープ 長芋のムースと小海老添え
(ブレッドバー付※1) **¥1,870**

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) **¥1,760**

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) **¥1,760**

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) **¥1,850**

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) **¥1,800**

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



Mixed Fry Basket
ミックスバスケット
(ブレッドバー付※1) **¥1,500**

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、アップルジュース
¥1,200

※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]		¥480
Tea (Hot / Iced) ● 紅茶 [ホット/アイス]		¥480
Herb Tea (Morning Fresh) ● ハーブティー (モーニングフレッシュ)		¥480
Apple Juice ● アップルジュース		¥480
Coca-Cola ● コーラ		¥480
Ginger Ale ● ジンジャーエール		¥480
Caffè Latte (Hot / Iced) ● カフェラテ [ホット/アイス]		¥530

※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きます。

※おひとり様一品以上のオーダーをお願いいたします。
※4才未満のお子様は、無料でブレッドバーをご利用いただけます。

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。

DESSERT MENU



Autumn Dessert Plate "Geihoku Apple Pie" (Drink Included)

秋のデザートプレート (芸北りんごのアップルパイ) ドリンク付 ¥1,650

あたたかい自家製アップルパイに芸北りんごのキャラメリゼを合わせました。アイスクリームと一緒にどうぞ。

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



Dessert Plate (Drink Included)

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]	Apple Juice アップルジュース
Caffè Latte (Hot / Iced) カフェラテ [ホット/アイス] ☕	Coca-Cola コーラ
Tea (Hot / Iced) 紅茶 [ホット/アイス]	Ginger Ale ジンジャーエール
Herb Tea (Morning Fresh) ハーブティー (モーニングフレッシュ)	

※ ☕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 ㊦

¥715

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



NEW!

Sweet Potato Mont Blanc

スイートポテト モンブラン ㊦

¥605

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 ㊦

¥726

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 ㊦

¥682

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



OBSCURA COFFEE ROASTERS Gelato

オブスキュラコーヒー ロースターズジェラート

¥770

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



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!

Matcha Marrons

マッチャマロン ¥1,045

ビターチョコレートとビスキュイ
ショコラに抹茶のムースとアーモンドの
ビスキュイ、ラム酒風味のマロンクリーム
を合せたガトー。

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]

¥630

Caffè Latte (Hot / Iced)

カフェラテ [ホット/アイス]

¥680

Cappuccino

カプチーノ

¥680

Espresso

エスプレッソ

¥680

Matcha Latte (Hot / Iced)

抹茶ラテ [ホット/アイス]

¥680

Tea (Hot / Iced)

紅茶 [ホット/アイス]

¥630

Herb Tea (Morning Fresh)

ハーブティー (モーニングフレッシュ)

¥630

Orange Juice

オレンジジュース

¥630

Apple Juice

アップルジュース

¥630

Coca-Cola

コーラ

¥630

Ginger Ale

ジンジャーエール

¥630

Oolong Tea

ウーロン茶

¥630

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

キリントップマルシェ 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

キリントップマルシェ 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

キリントップマルシェ 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

キリントップマルシェ 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 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 2025” from Andersen Farm

幸 2025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49%、ソーヴィニヨン・ブラン51%

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%