

Andersen Kitchen Menu

4月のおすすめ



Today's Chef Deli Plate

おすすめデリプレート

(パンアソート付*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です。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春野菜のキッシュです。

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



新たまねぎとチキンの
春サラダ



インカのめざめの
こだわりポテトサラダ

HOT DELI



春野菜のキッシュ



ホークスベアリブ
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・かにを含む*2
Allergen advice: Wheat, Soba, Egg, Milk, Peanuts, Shrimp, Crab



Spring Vegetable & Soft-Boiled Egg Tartine

春野菜と半熟卵のタルティーヌ

¥1,430

バジルオイルで味付けした春野菜とフライシュケーズ、半熟卵、チーズをのせて石窯で焼き上げました。

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



Stone-Oven Kogen Black Cow
Beef Stew

高原黒牛の
石窯ビーフシチュー

(パンアソート付*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

広島県産穀美豚の石窯グリル
マスタードソース

(パンアソート付*1)

¥1,650

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

(パンアソート付*1)

¥1,540

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



Grilled Setouchi Sea Bream
with Spring Vegetable

瀬戸内産真鯛のグリル
春野菜添え

(パンアソート付*1)

¥1,760

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

(パンアソート付*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

(パンアソート付*1)

¥1,540

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



Spring Cabbage & Sakura Shrimp Pasta

春キャベツと
桜えびのパスタ

¥1,320

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



Bolognese Meat Spaghetti

ボローニャ風
ミートスパゲッティ

¥1,210

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

¥1,100

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



Minestrone

具だ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



Clam Chowder

クラムチャウダー

¥715

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



Andersen Kids Plate

アンデルセンのキッズプレート

ハンバーグ、エビフライ、鶏の唐揚げ、
フライドポテト、サンドイッチ、バニラアイス、
ミニオレンジジュース

¥1,100

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

お料理をご注文の方のみ、ご利用いただけます。

Assorted Bread

パンアソート*1

(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

(具だくさんミネストローネ・クラムチャウダー)

各¥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。

パンのご紹介

the Bread シリーズ

2020年8月のリニューアル時に新登場した“the Breadシリーズ”。1975年から大切に継いできた広島アンデルセンの自家製発酵種にアンデルセン芸北100年農場で育てたライ麦から起こした発酵種と、アンデルセンがお手本とする国にあるアンデルセンデンマーク店の発酵種を掛け合わせた新たな発酵種で焼き上げたパン。ぜひお料理と一緒に楽しみください。



the Bread

焼き皮が香ばしく、中はおもちり。the Breadシリーズの顔となるパンです。ほんのり効いた酸味がお料理とのバランスを引きたてます。



グラニースミス×志ブレッド

アンデルセンファームで育てた葡萄から作った赤ワイン「志」と、「グラニースミス」を使ったパン。煮込み料理との相性も◎です。

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



14:00
|
16:30

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。



White Chocolate & Orange

ホワイトチョコ&
オレンジ ¥528

ホワイトチョコムースの中にオレンジのクリームとジュレ。

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 ¥572

さくらんぼのクリームとジュレ、ピスタチオのムースとクリーム。

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



Spring Cheesecake

春のチーズケーキ ¥517

チーズとスフレの組み合わせ。

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



Kibuné

キブネ ¥792

抹茶のムースとカカオのシャンティ、グリオットチェリー風味のビスキュイ、ピスタチオのスガ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

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

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

Cote Mas Marsanne

コート・マス マルサンス 白
ボトル ¥2,530 グラス ¥550

辛口/フランス ラングドック&ルーシオン地方産
生産者:ドメヌ ポール・マス 品種:マルサンス90%、シャルドネ10%

Chianti

キャンティ 赤
ボトル ¥2,530 グラス ¥550

ミディアムボディ/イタリア トスカーナ地方キャンティ・ルフィナ地区
生産者:アジエンダ・アグリコラ・グラデー
品 種:サンジョヴェーゼ90%、カナイオーロ7%、コロリーノ3%



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
2020 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:紅玉50%、シナノゴールド50%



White wine "Saiwai 2018" from Andersen Farm

幸 2018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55%、シャルドネ45%



Red wine "Kokorozashi 2019" from Andersen Farm

志 2019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52%、カベルネ・ソーヴィニヨン32%、ピノ・ノワール16%

価格は全て税込価格です。