

Andersen Kitchen FOOD MENU

[11:00~16:30]

5月のおすすめ



Smørrebrød Plate

スメアブロプレート

¥1,700

デンマークの名物料理“スメアブロ”。サーモンのマリネ、シュリンプエッグ、クリスピーデニッシュポークをパンにのせたオープンサンドです。

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



Anago Sea Eel & Kannon Green Onion Pasta

穴子と観音ネギのパスタ

¥1,430

煮穴子の炙りと小松菜、仕上げに広島の特産品であるやわらかくて香りのよい観音ネギをトッピングしたオイルベースのパスタです。

原材料に小麦を含む / Allergen advice: Wheat



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。

COLD



インカのみぎの
こだわりポテトサラダ

COLD



シーフード
サラダ

COLD



ブロッコリー
サラダ

COLD



マグロとエビの
トマトサラダ

COLD



新たまねぎと
チキンの春サラダ

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



ポークスペアリブ
オレンジとはちみつ
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

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

Clam Chowder

クラムチャウダー

¥780 ミニサイズ※ ¥450

※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・乳成分を含む / Allergen advice: Wheat, 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

¥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)

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

Matcha Latte (Hot / Iced)

● 抹茶ラテ [ホット/アイス]

¥440

Rooibos Flower Tea

● ルイボスフラワーティー

¥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。



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



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)
¥1,850

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
¥1,350

原材料に小麦・卵・乳成分を含む / Allergen advice: Wheat, Egg, 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)
¥1,350

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



Grilled Setouchi Sea Bream with Spring Vegetable
 瀬戸内産真鯛のグリル 春野菜添え
 (ブレッドバー付※1)
¥1,760

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
¥1,150

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



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



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



Stone-Oven Grilled Hiroshima Aging Chicken with Balsamic Sauce
 広島熟成どりの石窯グリル バルサミソース
 (ブレッドバー付※1)
¥1,450

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.



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



Seasonal Vegetable Caesar Salad
 季節野菜の
 シーザーサラダ(ミニ)
¥550

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

Andersen Kitchen DESSERT MENU



14:00
|
16:30

Sagotani Farmer Milk Bread French Toast
サゴタニ牧農ミルクブレッドのフレンチトースト
単品 ¥1,000 ドリンク付 ¥1,350

広島市湯来町に自社牧場を有する牛乳メーカーであるサゴタニ牧農さんのミルクを使ったやさしい味わい。

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 ¥1,350

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]

Herb Tea (Morning Fresh)

ハーブティー

(モーニングフレッシュ)

Rooibos Flower Tea

ルイボスフラワーティー

Matcha Latte (Hot / Iced)

抹茶ラテ

[ホット/アイス]

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。

14:00
|
16:30



New

Fruit Parfait (10 Kinds)
10種のフルーツパフェ

¥1,200 ミニサイズ ¥770

エルダーフラワーのジュレとソフトクリーム、みずみずしい果物の組み合わせ。

原材料に乳成分を含む
Allergen advice: Milk



New

Mandarin Orange
マンダリンオレンジ

¥550

クリームチーズとホワイトチョコのムースの中にマンダリンのムース。

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



New

Honey Lemon No-Bake Cheesecake

はちみつレモンの
レアチーズケーキ

¥605

瀬戸田レモンクリームと
はちみつムース。

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

¥550

しっとりとした生地と口どけの良い
クリームでいちごをサンド。

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



Chocolate Cake

チョコレートケーキ

¥550

ふんわりとしたココアスポンジに、
チョコクリーム。
子どもから大人まで愛される味わい。

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

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
Rooibos Flower Tea ルイボスフラワーティー	¥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 麒麟ハートランド	¥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
麒麟タップマルシェ 豊潤496 ¥770

豊潤なのに、綺麗な後味。麦芽は麒麟ラガーの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
麒麟タップマルシェ 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
麒麟タップマルシェ 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
麒麟タップマルシェ 九州CRAFT日向夏 ¥770

宮崎県産の日向夏（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

Chardonnay California
シャルドネ カリフォルニア 白
ボトル ¥4,000 グラス ¥770

辛口/アメリカ カリフォルニア州 生産者: ボーリユール・ヴィンヤード
品種: シャルドネ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 ブーリア州 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薬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 2022" from Andersen Farm
志 2022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68%、ピノ・ノワール32%