

# Andersen Kitchen Menu

8月のおすすめ



**Andersen Stone-Oven Hamburger**  
**アンデルセンの**  
**石窯ハンバーガー** ¥1,350

粗挽きにした国産牛100%のジューシーなパテと、チェダーチーズとベーコンを2種類のソースでどうぞ。

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\*) ¥1,540

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。下記の8種の中から2品お選びください。

<b>COLD</b> マグロとエビの トマトサラダ	<b>COLD</b> ブロッコリー サラダ
<b>COLD</b> 高原黒牛のローストと ポテトのサラダ	<b>COLD</b> イカと小海老の シトロソサラダ
<b>COLD</b> ゆずが香る 彩り野菜のマリネ	<b>COLD</b> イカとしめじの パスタサラダ
<b>HOT</b> パプリカと ベーコンの キッシュ	<b>HOT</b> ボークスベアリブ 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



**Kogen Black Cow Beef Stew**  
**高原黒牛の**  
**ビーフシチュー**  
 (ブレッドバー付\*) ¥2,250

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



**Stone-Oven Grilled Setouchi Sea Bass Acqua Pazza**  
**瀬戸内産スズキの**  
**石窯グリル**  
**アクアパッツァ風**  
 (ブレッドバー付\*) ¥1,800

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.



**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\*) ¥1,680

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\*) ¥1,550

原材料に小麦・乳成分を含む  
 Allergen advice: Wheat, 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**  
 (ブレッドバー付\*) ¥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.



**Geihoku Apple Curry (Hiroshima Aging Chicken & Summer Vegetable)**  
**広島熟成どりと夏野菜の**  
**芸北りんごカレー**  
 (ブレッドバー付\*) ¥1,350

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



**Summer Vegetable & Soft-Boiled Egg Tartine**  
**夏野菜と半熟卵の**  
**タルティース**  
 ¥1,430

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\*) ¥1,550

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



**Mozzarella & Tomato Gelée Cold Pasta**  
**モッツァレラチーズと**  
**トマトジュレの冷製パスタ**  
 ¥1,250

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



**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



**Variety Plate**  
**バラエティプレート**  
 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 ¥1,190

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



**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



**Vichyssoise**  
**ヴァイシソワーズ** **COLD**  
 ¥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。

原材料に卵・乳成分を含む  
 Allergen advice: 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



**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

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

サイドディッシュに  
 おすすめ

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  
 (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)  
 ¥385

**Mini Salad**  
**ミニサラダ**  
 ¥385

**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 ¥385  
 ☑マークがついているドリンク ¥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、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。

**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



Danish Dessert

デニッシュデザート トロピカル

(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



Dessert Plate

デザートプレート (ドリンク付)¥1,250

※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。



New

Coconut & Mango Cake

ココナッツマンゴーの  
ケーキ ¥550

ココナッツとマンゴーのムースの組み合わせにパッションフルーツがアクセント。

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



Melon Cake

メロンのケーキ ¥572

ヨーグルトムースとココのあるクリームをメロンのムースで閉じ込めました。

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



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ハチミツムース。

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



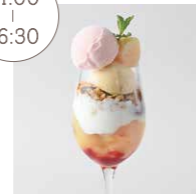
Strawberry Shortcake

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

14:00  
|  
16:30



Peach Parfait

ピーチパフェ

¥1,150

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

Verrine Coco Passion

ヴェリース

ココパッション

¥836

ブラジル産カカオのムースとココナッツのクレム、パッションフルーツとマンゴージュレの組み合わせ。

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

## 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

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

¥770

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

¥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)

¥600

Langlois-Chateau Saumur Blanc

ラングロワ=シャトー ソミュール・ブラン 白

ボトル ¥4,000 グラス ¥770

辛口/フランス ロワール地方 ソミュール地区

生産者: ドメヌ ラングロワ=シャトー 品種: シュナン・ブラン100%

Langlois-Chateau Saumur Champigny

ラングロワ=シャトー ソミュール・シャンピニー 赤

ボトル ¥4,000 グラス ¥770

ミディアムボディ/フランス ロワール地方 ソミュール地区

生産者: ドメヌ ラングロワ=シャトー 品種: カベルネ・フラン100%



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  
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%

価格は全て税込価格です。