

Andersen Kitchen FOOD MENU

[11:00~16:30]

10月のおすすめ



Andersen Stone-Oven Hamburg Steak (4 Mushroom Demiglace Sauce)
アンデルセンの石窯ハンバーグステーキ
4種のきのこのデミグラスソース
(ブレッドバー付※1) **¥1,760**

人気のハンバーグを、秋らしく4種のきのこソースをご用意しました。サワークリームソースの酸味がアクセント。

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



Smørrebrød (Roast Beef / Salmon & Shrimp)
石窯ローストビーフと
サーモン&シュリンプのスメアブロ
¥1,800

デンマークの名物料理“スメアブロ”。石窯ローストビーフ、マリネサーモン、ポイルシュリンプ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



Today's Chef Deli Plate
おすすめデリプレート
(ブレッドバー付※1) **¥1,580**

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。



さつまいも
かぼちゃのサラダ



シーフード
サラダ



ブロッコリー
サラダ



無花果と
スモークチキンのサラダ



イカとしめじの
パスタサラダ



自家製ローストビーフと
ポテトのサラダ



キッシュロレーヌ



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・くるみを含む※2
Allergen advice: Wheat, Soba, Egg, Milk, Peanuts, Shrimp, Crab, Walnut

Minestrone

具だくさんミネストローネ

¥680 ミニサイズ※ ¥400

※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

¥730 ミニサイズ※ ¥430

※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

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 **¥450**
(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] **¥410**

Tea (Hot / Iced)

● 紅茶 [ホット/アイス] **¥410**

Herb Tea (Morning Fresh)

● ハーブティー (モーニングフレッシュ) **¥410**

Orange Juice

● オレンジジュース **¥410**

Apple Juice

● アップルジュース **¥410**

Ginger Ale

● ジンジャーエール **¥410**

Caffè Latte (Hot / Iced)

● カフェラテ [ホット/アイス] **¥460**

Matcha Latte (Hot / Iced)

● 抹茶ラテ [ホット/アイス] **¥460**

Rooibos Flower Tea

● ルイボスフラワーティー **¥460**

※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。

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



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)
¥1,850

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
¥1,450

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)
¥1,380

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)
¥1,600

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
¥1,200

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)
¥1,650

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



Autumn Mushroom Pasta
 秋のきのこパスタ
¥1,430

原材料に小麦を含む / Allergen advice: Wheat



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
¥950

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



Red Wine Braised Hiroshima Aging Chicken
 広島熟成どりの赤ワイン煮込み
 (ブレッドバー付※1)
¥2,000

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



Seasonal Vegetable Caesar Salad
 季節野菜の
 シーザーサラダ(ミニ)
¥600

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

Andersen Kitchen DESSERT MENU



Danish Dessert Marron

デニッシュデザート マロン

単品 ¥1,050 ドリンク付 ¥1,250

マロンクリームとキャラメルソース、カシスフランボワーズソース、キャラメルナッツで仕上げた、アイスクリームと楽しむ秋のデニッシュ。

原材料に小麦・卵・乳成分・くるみを含む / Allergen advice: Wheat, Egg, Milk, Walnut



Dessert Plate

デザートプレート

ドリンク付 ¥1,380

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50円となります。



Caramel & Cassis Marron Parfait

キャラメルとカシスの

マロンパフェ

14:00
|
16:30

¥1,280

原材料に小麦・卵・乳成分・くるみを含む

Allergen advice: Wheat, Egg, Milk, Walnut



Mont Blanc

モンブラン ☕

¥627

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 ☕

¥605

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 ☕

¥605

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

¥808

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

Paname Caramel

パナムキャラメル

¥820

ビターチョコレートとムース、クリームブリュレ、キャラメルソース、フィユティースとヘーゼルナッツのクルスティヤンの組合せ。

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]	¥560
Caffè Latte (Hot / Iced) カフェラテ [ホット/アイス]	¥610
Cappuccino カプチーノ	¥610
Espresso エスプレッソ	¥610
Matcha Latte (Hot / Iced) 抹茶ラテ [ホット/アイス]	¥610
Tea (Hot / Iced) 紅茶 [ホット/アイス]	¥560
Rose Garden Tea ローズガーデンティー	¥560
Herb Tea (Morning Fresh) ハーブティー (モーニングフレッシュ)	¥560
Rooibos Flower Tea ルイボスフラワーティー	¥610
Orange Juice オレンジジュース	¥560
Apple Juice アップルジュース	¥560
Coca-Cola コーラ	¥560
Ginger Ale ジンジャーエール	¥560
Oolong Tea ウーロン茶	¥560
BEER	
Asahi Super Dry アサヒスーパードライ	¥700
Kirin Heartland 麒麟ハートランド	¥700
Sapporo Yebisu Beer サッポロエビス	¥700
Suntory Premium Malts (M) サントリープレミアムモルツ (中瓶)	¥850

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	¥800
------------------------------------------	------

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	¥800
-----------------------------------------	------

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	¥800
--------------------------------------------------	------

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	¥800
------------------------------------------------------------	------

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)	¥650
---------------------------------	------

Touraine Sauvignon l'Arpent des Vaudons トゥーレーヌ ソーヴィニヨン ラルパン・デ・ヴォドン 白	ボトル ¥4,000 グラス ¥800
-------------------------------------------------------------------------	---------------------

辛口/フランス ロワール地方 トゥーレーヌ地区 生産者:ドメヌ・メリオー
品種:ソーヴィニヨン・ブラン100%

Fantaisie de Lafont ファンテジー・ド・ラフォン 赤	ボトル ¥4,000 グラス ¥800
----------------------------------------	---------------------

ミディアムフルボディ/フランス ボルドー地方 生産者:テュヌヴァン
品種:メルロ80%、マルベック15%、カベルネ・ソーヴィニヨン5%



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 2022 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:シナノゴールド100%	

White wine "Saiwai 2022" from Andersen Farm 幸 2022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60%、シャルドネ40%	

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%	