

Andersen Kitchen FOOD MENU

3月のおすすめ



Seafood Gratin
シーフードグラタン
(ブレッドバー付*1) **¥1,850**

広島アンデルセン自家製のグラタンソースに、白ワインで香り付けたえび、ホタテ、イカをごろっと入れて焼き上げました。パンと一緒にソースもお楽しみください。

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



Onion Gratin Soup
オニオングラタンスープ
(ブレッドバー*1・サラダ付) **¥1,540**

玉ねぎをじっくりと炒めて甘みを出し、グリエールチーズをのせ、石窯でぐつぐつ焼き上げました。いろんな種類のパンとの組み合わせをお楽しみください。

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



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。

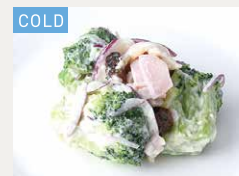
こちらの8種の中から2品お選びください。



菜の花と十勝きたあかりの
ポテトサラダ



シーフード
サラダ



ブロッコリー
サラダ



マグロとエビの
トマトサラダ



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



チキンマカロニ
グラタン



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



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



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



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



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



Smørrebød (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

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



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



Spring Cabbage & Sakura Shrimp Pasta
春キャベツと桜えびのパスタ
¥1,350

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
¥1,250

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



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



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



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

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

New Onion Cream Soup
新たまねぎのクリームスープ
¥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。
原材料に乳成分を含む / Allergen advice: 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**

Rooibos Flower Tea
● ルイボスフラワーティー **¥460**

Glogg Tea
● グリュックティー **¥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/



価格は全て税込価格です。

DESSERT MENU



14:00~

Strawberry Parfait

いちごのパフェ

¥1,650

いちごのヨーグルト、ゼリー、チーズケーキ、ジェラートなどいちごを満喫できるデザートです。

原材料に小麦・卵・乳成分・落花生を含む / Allergen advice: Wheat, Egg, Milk, Peanuts



14:00~

Dessert Plate

デザートプレート

ドリンク付 ¥1,500

「☺」マークの付いているケーキの中からおひとつお選びいただけます

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 ☺

Gløgg Tea

グリュックティー ☺

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。



New

Double Layer Baked Cheesecake

2層のバイクドチーズ
ケーキ ☺

¥583

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



New

Pistachio & Cherry Cake

ピスタチオと
さくらんぼのケーキ ☺

¥638

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 ☺

¥627

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

Tonka

トンカ

¥819

甘い香りのトンカ豆クリームと、ヴェネズエラ産カカオのムース、サクサク食感のクルスティヤン、カカオ豆のヌ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

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
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
Gløgg Tea グリュックティー	¥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 キリンハートランド	¥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 キリンタップマルシェ 豊潤496	¥800
---	------

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 キリンタップマルシェ 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 Jazzberry キリンタップマルシェ ジャズベリー	¥800
---	------

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

Luftikus ルフティクス 白	ボトル ¥4,000 グラス ¥800
----------------------	---------------------

辛口/オーストリア ニーダーエスタライヒ州 カンプタール地区
生産者: ザックス 品種: グリューナー・フェルトリーナー100%

Colosi Nero d'Avola コロシ ネロ・ダーヴォラ 赤	ボトル ¥4,000 グラス ¥800
---------------------------------------	---------------------

フルボディ/イタリア シチリア州 生産者: カンティーナ コロシ
品種: ネロ・ダーヴォラ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 白	Sold Out 現在レストランでのお取り扱いはありません
---	----------------------------------

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 赤	Sold Out 現在レストランでのお取り扱いはありません
--	----------------------------------

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%