

GASOLINE GRILL ANDERSEN HIROSHIMA



BURGERS



Original Burger
オリジナルバーガー

単品 ¥1,650
コンボA ¥1,980
コンボB ¥2,410~

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



Cheeseburger
チーズバーガー

単品 ¥1,760
コンボA ¥2,090
コンボB ¥2,520~

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



Butterburger
バターバーガー

単品 ¥1,760
コンボA ¥2,090
コンボB ¥2,520~

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



Hiroshima Burger
Hiroshimaバーガー

単品 ¥1,980
コンボA ¥2,310
コンボB ¥2,740~

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

ADD ONS

Cheddar Cheese
CHEDDAR チーズ プラス ¥220

原材料に乳成分を含む
Allergen advice: Milk

Hiroshima Beef 100% Patty
広島県産の牛肉100%パテ プラス ¥880

アレルギー物質特定原材料(8品目)は使用していません。
Not using the 8 specified allergenic ingredients.

COMBOS

コンボA

各バーガー+ポテトフライ(レギュラー)or
チキンナゲット(2ピース)

コンボB

各バーガー+ポテトフライ(レギュラー)or
チキンナゲット(2ピース)+お好きなドリンク

SIDES



Potato Fries
ポテトフライ

レギュラー ¥440
ラージ ¥550

アレルギー物質特定原材料(8品目)は
使用していません。
Not using the 8 specified allergenic ingredients.



Chicken Nuggets
チキンナゲット

3ピース ¥650
5ピース ¥1,000

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

DIPS ディップ ¥150
ハニーマスタード

原材料に小麦を含む / Allergen advice: Wheat

ガソリングリルソース ¥150

原材料に卵を含む / Allergen advice: Egg

SPECIALTY DRINKS

そのほかにもドリンクをご用意しております。
メニューの裏面をご覧ください。



Hiroshima Lemonade
Hiroshima
レモネード

単品 ¥630
セット価格 ¥480



Hiroshima Yuzu Squash
Hiroshima
ゆずスカッシュ

単品 ¥630
セット価格 ¥480

INFORMATION

ガソリングリル × 広島アンデルセン

デンマークコペンハーゲン発のハンバーガー
ショップ「ガソリングリル」がデンマークフェア
限定でオープン! 2017年ブルームバーグ社の「世界トップ27
バーガー」に北ヨーロッパで唯一選ばれたおいしさをぜひ
お楽しみください。

特設サイト /



Andersen Kitchen FOOD MENU

6月のおすすめ



NEW!

Smørrebrød (Roast Beef & Herring)
石窯ローストビーフとニシンのスメアブロ
(ブレッドバー付※1) **¥2,000**

ニシンのスメアブロは、デンマークでは定番。じゃがいも、レッドオニオンなどの野菜と、サワークリームのソースでどうぞ。ローストビーフのスメアブロはきゅうりピクルスとフライドオニオンをのせて。2種類のオープンサンドをお楽しみください。

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



NEW!

Danish Lunch Plate
デニッシュランチプレート
(ブレッドバー付※1) **¥2,200**

サーモンを使ったスメアブロやニシンのマリネ、フィッシュフリカデラ(白身魚のハンバーグ)、ポークの赤ワイン煮など、デンマークゆかりの料理をひと皿に。おすすめのパンとご一緒にお楽しみください。

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) **¥1,750**

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。



ポテトとスモークサーモンのサラダ



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



キッシュロース



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



Hiroshima Aging Chicken Club House Sandwich
広島熟成どりのクラブハウスサンド
(ブレッドバー付※1) **¥1,700**

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



Bolognese Meat Spaghetti
ボローニャ風ミートスパゲッティ
(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



Chicken Macaroni Gratin
チキンマカロニグラタン
(ブレッドバー付※1) **¥1,700**

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 **¥1,100**

※ご注文は小学生以下のお子さまに限らせていただきます。

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



Caesar Salad
シーザーサラダ(ミニ) **¥500**

※ブレッドバー対象外
※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

※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。
※おひとり様一品以上のオーダーをお願いいたします。
※4才未満のお子様は、無料でブレッドバーをご利用いただけます。

2Fアンデルセンキッチンでの食物アレルギー情報は、使用原料において小麦、そば、卵、乳成分、落花生、えび、かに、くるみについて提供しています。

DESSERT MENU



Early Summer Dessert Plate (Drink Included)
初夏のデザートプレート **¥1,650**
ドリンク付

初夏のフルーツ「ブルーベリー」を、ミニパフェ、エルダーフラワージュレなど、いろいろなスイーツに仕上げました。

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



Dessert Plate (Drink Included)
デザートプレート **¥1,650**
ドリンク付

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。

ドリンクはこちらからお選びください

Coffee (Hot / Iced) コーヒー [ホット/アイス]	Apple Juice アップルジュース
Caffè Latte (Hot / Iced) カフェラテ [ホット/アイス]	Coca-Cola コーラ
Tea (Hot / Iced) 紅茶 [ホット/アイス]	Ginger Ale ジンジャーエール

Herb Tea (Morning Fresh)
ハーブティー (モーニングフレッシュ)

Hiroshima Lemonade
Hiroshimaレモネード

Hiroshima Yuzu Squash
Hiroshimaゆずスカッシュ

※☕マークのドリンクは、プラス50円となります。

NEW! June (Yuzu & Raspberry)
ジューン(ゆずとラズベリー) **¥748**

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

NEW! Summer Berry Cake
ベリーのサマーケーキ **¥660**

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

Sencha & Mascarpone Cake
煎茶とマスカルポーネ **¥660**

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

NEW! OBSCURA COFFEE ROASTERS Gelato
オブスキュラコーヒーロースターズジェラート **¥770**

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

Soft Serve Ice Cream
ソフトクリーム **¥600**

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

JEAN-PAUL HÉVIN

NEW! Kibuné
キブネ **¥1,045**

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

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] **¥430**

Tea (Hot / Iced)
● 紅茶 [ホット/アイス] **¥430**

Herb Tea (Morning Fresh)
● ハーブティー (モーニングフレッシュ) **¥430**

Apple Juice
● アップルジュース **¥430**

Coca-Cola
● コーラ **¥430**

Ginger Ale
● ジンジャーエール **¥430**

Caffè Latte (Hot / Iced)
● カフェラテ [ホット/アイス] **¥480**

Hiroshima Lemonade
● Hiroshimaレモネード **¥480**

Hiroshima Yuzu Squash
● Hiroshimaゆずスカッシュ **¥480**

価格は全て税込価格です。

Andersen Kitchen DRINK MENU

SOFT DRINK

Coffee (Hot / Iced)
コーヒー [ホット/アイス] ¥580

Caffè Latte (Hot / Iced)
カフェラテ [ホット/アイス] ¥630

Cappuccino
カプチーノ ¥630

Espresso
エスプレッソ ¥630

Matcha Latte (Hot / Iced)
抹茶ラテ [ホット/アイス] ¥630

Tea (Hot / Iced)
紅茶 [ホット/アイス] ¥580

Herb Tea (Morning Fresh)
ハーブティー (モーニングフレッシュ) ¥580

Hiroshima Lemonade
Hiroshimaレモネード ¥630

Hiroshima Yuzu Squash
Hiroshimaゆずスカッシュ ¥630

Orange Juice
オレンジジュース ¥580

Apple Juice
アップルジュース ¥580

Coca-Cola
コーラ ¥580

Ginger Ale
ジンジャーエール ¥580

Oolong Tea
ウーロン茶 ¥580

BEER

Asahi Super Dry
アサヒスーパードライ ¥750

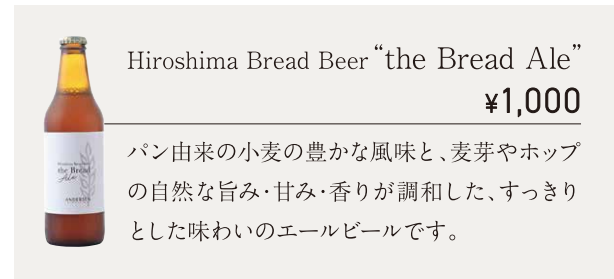
Kirin Heartland
キリンハートランド ¥750

Sapporo Yebisu Beer
サッポロエビス ¥750

NON ALCOHOLIC BEER

Non-alcoholic Beer
ノンアルコールビール ¥700

CRAFT BEER



Hiroshima Bread Beer "the Bread Ale"
¥1,000

パン由来の小麦の豊かな風味と、麦芽やホップの自然な旨み・甘み・香りが調和した、すっきりとした味わいのエールビールです。

Tap Marché Houjun Lager 496
キリンタップマルシェ 豊潤ラガー 496 ¥950

豊潤なのに、すっきりとした綺麗な後味。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 ¥950

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 ¥950

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 ¥950

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) ¥700

De Bortoli Lorimer Semillon Chardonnay
デ・ボルトリ ロリマー 白
ボトル ¥3,500 グラス ¥700

辛口/オーストラリア ニュー・サウス・ウェールズ州
生産者: デ・ボルトリ 品種: セミヨン、シャルドネ

De Bortoli Lorimer Shiraz Cabernet
デ・ボルトリ ロリマー 赤
ボトル ¥3,500 グラス ¥700

ミディアムボディ/オーストラリア ニュー・サウス・ウェールズ州
生産者: デ・ボルトリ 品種: シラズ、カベルネ・ソーヴィニヨン



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



Geihoku Apple Cidre
アンデルセンファームのシードル
2024

ボトル ¥3,300 グラス ¥900
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 2024" from Andersen Farm
幸 2024年 白
ボトル ¥3,500 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: シャルドネ52%、ソーヴィニヨン・ブラン48%

Red wine "Kokorozashi 2024" from Andersen Farm
志 2024年 赤
ボトル ¥3,500 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76%、ピノ・ノワール24%