



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。



インカのめざめの  
こだわりポテトサラダ



イカと小海老の  
シトロンサラダ



ブロッコリー  
サラダ



マグロとエビの  
トマトサラダ



イカとしめじの  
パスタサラダ



高原黒牛のローストと  
ポテトのサラダ



ベーコンと  
ほうれん草のキッシュ



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

Lobster Bisque

## オマール海老のビスク

¥750 ミニサイズ\* ¥420

※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・えびを含む / Allergen advice: Wheat, Milk, Shrimp

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)

Mini Salad

### ミニサラダ

¥385

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

Gløgg Tea

- グリュックティー

¥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。

# Andersen Kitchen FOOD MENU

[11:00~16:30]

12月のおすすめ



Bouillabaisse

## ブイヤベース

(ブレッドバー付\*1)

¥2,250

えび、ムール貝、イカなどが入った、寒い季節に美味しいブイヤベース。パンとの相性もバツグンです。卵黄とオリーブオイル、ガーリックを効かせたルイユを添えて。

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



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

ソースとパンで楽しんでいただきたい一品。ソースは、お肉と香味野菜をじっくり煮込んで旨みを引きだし、赤ワインとフォンドボーを加えて仕上げています。

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



New

パンの上に  
具材がのった  
料理です

Grilled Vegetable & Fleischkäse Tartine

グリル野菜とフライシュケーゼのタルティース  
(the Bread)

¥1,350

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



Soft-Boiled Egg Carbonara

半熟卵の  
カルボナーラ

¥1,250

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

¥1,680

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



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



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



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



Geihoku Apple Curry (Hiroshima Aging Chicken & Vegetable)

広島熟成どりと野菜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



※写真はフルサイズ(半熟卵入り)

Seasonal Vegetable Caesar Salad

季節野菜のシーザーサラダ

フルサイズ(半熟卵入り) ¥1,350

ミニサイズ ¥550

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



# Andersen Kitchen DESSERT MENU



Fondant Chocolat Plate

## フォンダンショコラプレート

単品 ¥1,150 ドリンク付 ¥1,480

寒い時期に美味しいデザートフォンダンショコラ。中からとろけるチョコレートが溢れ出ます。

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



Seasonal Dessert Plate

## 季節のデザートプレート

ドリンク付 ¥1,400

お好きなケーキとクリストシュトレンを楽しめるクリスマス限定のデザートプレートです。

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。

### [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)

Gløgg Tea

グリユックティー☕

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55円となります。



New

Copenhagen Dream

コペンハーゲン

ドリーム☕

¥605

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☕

¥572

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



New

Raspberry & Chocolate

フランボワーズ

ショコラ☕

¥583

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

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

Tonka

トンカ

¥792

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]	¥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
Gløgg Tea グリユックティー	¥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 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 ¥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  
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

Boatshed Bay Sauvignon Blanc  
ボートシェッド・ベイ ソーヴィニヨン・ブラン 白  
ボトル ¥4,000 グラス ¥770

辛口/ニュージーランド マールボロ地方 サウス・アイランド  
生産者: ボートシェッド・ベイ 品種: ソーヴィニヨン・ブラン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 プーリア州  
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%