

Andersen Kitchen Menu

7月のおすすめ



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) **¥1,300**

アンデルセンファームで育てたりんごを加えて煮込んだ香味豊かなカレー。パンにたっぷり付けてお召し上がりください。

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) **¥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6種の中から2品お選びください。※写真は、イカと小海老のシトロンサラダとパブリカとベーコンのキッシュです。

COLD DELI



高原黒牛のローストと
ポテトのサラダ



イカと小海老の
シトロンサラダ



ゆずが香る
彩り野菜のマリネ



イカとしめじの
パスタサラダ

HOT DELI



パブリカと
ベーコンの
キッシュ



ポークスベアリブ
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・かきを含む*2
Allergen advice: Wheat, Soba, Egg, Milk, Peanuts, Shrimp, Crab



New Mozzarella & Tomato Gelée Cold Pasta
モッツアレラチーズと
トマトジュレの冷製パスタ
¥1,210

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



"the Bread"を
使用しています

New 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



New 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) **¥1,760**

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.



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) **¥2,200**

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



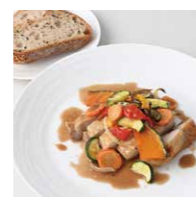
Stone-Oven Grilled Hiroshima Kokubito Pork
with Mustard Sauce
広島県産穀美豚の
石窯グリル
マスタードソース
(ブレッドバー付*1) **¥1,650**

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) **¥1,540**

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) **¥1,430**

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.



Chicken Macaroni Gratin
チキンマカロニグラタン
(ブレッドバー付*1) **¥1,540**

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
¥1,320

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
¥1,210

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
¥1,100

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、
パニライス **¥1,100**

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



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 **¥880**

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
¥605 (ミニサイズ*) **¥330**

※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
ヴェイシソワーズ **COLD**
¥660 (ミニサイズ*) **¥330**

※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



Seasonal Vegetable &
Soft-Boiled Egg Caesar Salad
季節野菜と半熟卵の
シーザーサラダ **¥1,320**

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

Seasonal Vegetable Caesar Salad
季節野菜の
シーザーサラダ(ミニ) **¥495**

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

(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)

¥330

Mini Salad

ミニサラダ

¥330

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 **¥330**

☑マークがついているドリンク **¥385**

※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おります。

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



14:00
|
16:30

Danish Dessert
デニッシュデザート トロピカル
(単品)¥880 (ドリンク付)¥990

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



14:00
|
16:30

Dessert Plate
デザートプレート (ドリンク付)¥1,210

※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 Rhubarb & Pistachio Cream Puff Cake
ルバーブとピスタチオの
シューケーキ ¥528

素材の組み合わせを楽しめる、爽やかで甘酸っぱい味わいのシューケーキ。

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



New 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みました。

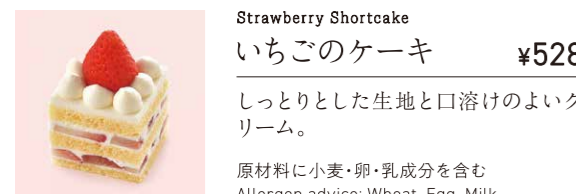
原材料に小麦・卵・乳成分を含む
Allergen advice: Wheat, Egg, Milk



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 ¥528

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



New Peach Parfait
ピーチパフェ ¥1,100

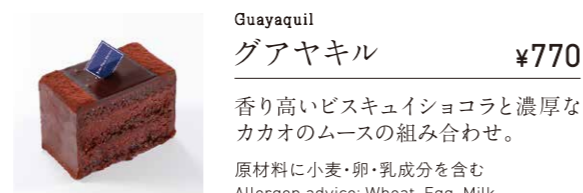
原材料に小麦・卵・乳成分を含む
Allergen advice: Wheat, Egg, Milk



Soft Serve Ice Cream
ソフトクリーム ¥495

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 Chocolat Blanc-Manger
ヴェリースショコラ
ブランマンジェ ¥825

ブラジル産カカオのムースとクリーム、アーモンドを贅沢に使用したブランマンジェの組合せ。

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] ☕ ¥495

Caffè Latte (Hot / Iced)
カフェラテ [ホット/アイス] ☕☕ ¥550

Cappuccino
カプチーノ ¥550

Espresso
エスプレッソ ¥550

Matcha Latte (Hot / Iced)
抹茶ラテ [ホット/アイス] ☕☕ ¥550

Tea (Hot / Iced)
紅茶 [ホット/アイス] ☕ ¥495

Rose Garden Tea
ローズガーデンティー ☕ ¥495

Herb Tea (Morning Fresh)
ハーブティー (モーニングフレッシュ) ☕ ¥495

Orange Juice
オレンジジュース ☕ ¥495

Apple Juice
アップルジュース ☕ ¥495

Coca-Cola
コーラ ¥495

Ginger Ale
ジンジャーエール ☕ ¥495

Oolong Tea
ウーロン茶 ¥495

BEER

Asahi Super Dry
アサヒスーパードライ ¥605

Kirin Heartland
キリンハートランド ¥605

Sapporo Yebisu Beer
サッポロエビス ¥605

Suntory Premium Malts (M)
サントリープレミアムモルツ (中瓶) ¥770

NON ALCOHOLIC BEER

Non-alcoholic Beer
ノンアルコールビール ¥605

CRAFT BEER

Tap Marché Houjun 496
キリンタップマルシェ 豊潤496 ¥715

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 ¥715

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 ¥715

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 ¥715

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) ¥550

Because, I'm Chardonnay from Southern France
ビコーズ・サザンフランス シャルドネ 白
ボトル ¥2,530 グラス ¥550

辛口/フランス産 生産者:ビコーズ・ワイン・シリーズ 品種:シャルドネ

Montepulciano d'Abruzzo
モンテプルチアーノ・ダブルッツォ 赤
ボトル ¥2,530 グラス ¥550

ミディアムボディ/イタリア アブルッツォ州産
生産者:グラン・サツ 品種:モンテプルチアーノ



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 ¥3,080 グラス ¥770

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 2018" from Andersen Farm
幸 2019年 白
ボトル ¥2,750 グラス ¥660

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 2019" from Andersen Farm
志 2020年 赤
ボトル ¥2,750 グラス ¥660

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59%、ピノ・ノワール41%

価格は全て税込価格です。