

Andersen Kitchen
FOOD MENU

2月のおすすめ



Oyster & Spinach Gratin
牡蠣とほうれん草のグラタン
(ブレッドバー付※1) **¥1,850**

牡蠣風味のベシヤメルソースに、バターでソテーした広島県産牡蠣を入れ表面にチーズ(パルミジャーノ・レッジャーノ)をかけて焼きました。冬におすすめの一品です。

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



Salmon & Avocado Basil Cream Pasta
サーモンとアボカドのバジルクリームパスタ
(ブレッドバー付※1) **¥1,800**

人気のサーモンとアボカドでまろやかな味に仕上げました。クリーミーなバジルソースはパンとの相性もぴったりです。旬の菜の花がアクセント。

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



Today's Chef Deli Plate
おすすめデリプレート
(ブレッドバー付※1) **¥1,650**

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



Hiroshima Kogen Kuroushi Beef Stew
広島高原黒牛のビーフシチュー
(ブレッドバー付※1) **¥2,380**

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) **¥1,700**

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) **¥1,550**

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



Whey-Fed Pork & Vegetable Pot-au-Feu
ホエー豚と具だくさん野菜のポトフ
(ブレッドバー付※1) **¥1,780**

原材料に小麦を含む / Allergen advice: Wheat



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
(ブレッドバー付※1) **¥1,990**

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



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) **¥1,550**

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) **¥1,600**

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
(ブレッドバー付※1) **¥1,550**

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
(ブレッドバー付※1) **¥1,300**

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 **¥1,000**

※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) **¥450**

※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(ミニ) **¥450**

※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

Minestrone
具だくさんミネストローネ(ミニ) **¥400**

※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。

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
Orange Juice ● オレンジジュース	¥430
Apple Juice ● アップルジュース	¥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
Glogg Tea ● グリョックティー	¥480

※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。

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。

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



Strawberry Dessert Plate

苺のデザートプレート

ドリンク付 **¥1,650**

苺のモンブランや苺とチョコレートムースなど、季節の苺をお楽しみいただけるデザートプレートです。

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

「」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



Dessert Plate

デザートプレート

ドリンク付 **¥1,500**

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]

Gløgg Tea

グリュックティー 

Herb Tea (Morning Fresh)

ハーブティー (モーニングフレッシュ)

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!

Heart Fastelavnsboller

ハートのファステラウンボーラ

¥594

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



NEW!

Opéra

オペラ

¥704

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

¥913

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!

Violette Amour

ヴィオレットアムール

¥990

スマイルが香るヴェネズエラ産カカオのパヴァロワと甘酸っぱいカシスのクリーム、サブレット入りのクルスティヤンの組み合わせ。

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]	¥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
Gløgg Tea	
グリュックティー	¥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	¥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	
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
DELTA Vineyard Marlborough Sauvignon Blanc	
デルタ・ヴィンヤード マールボロソーヴィニヨン・ブラン 白	
	ボトル ¥4,000 グラス ¥800
辛口／ニュージーランド 南島マールボロ 生産者：デルタ・ヴィンヤード 品種：ソーヴィニヨン・ブラン100%	
Merlot Rubicone IGP Biologico	
メルロ ルビコーネ オーガニック 赤	
	ボトル ¥4,000 グラス ¥800
ミディアムボディ／イタリア エミリア・ロマーニャ州 生産者：チェヴィコ 品種：メルロ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 2023 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70%、紅玉30%



White wine “Saiwai 2023” from Andersen Farm

幸 2023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：ソーヴィニヨン・ブラン64%、シャルドネ36%



Red wine “Kokorozashi 2023” from Andersen Farm

志 2023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70%、ピノ・ノワール30%