

Andersen Kitchen FOOD MENU

[11:00~16:30]

2月のおすすめ



Bread Gratin & Grilled Chicken with Colorful Vegetable

パングラタンとグリルチキンの 彩り野菜添え

¥1,650

広島アンデルセンがおすすめする“the Bread”の中にグラタンを入れて、アツアツに仕上げました。グリルしたチキンや野菜をグラタンに絡めて、お楽しみください。

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



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・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。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。

COLD



インカのめざめの
こだわりポテトサラダ

COLD



イカと小海老の
シトロンサラダ

COLD



ブロッコリー
サラダ

COLD



マグロとエビの
トマトサラダ

COLD



ゆずが香る
彩り野菜のマリネ

COLD



高原黒牛のローストと
ポテトのサラダ

HOT



キッシュロレーヌ

HOT



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・かきを含む※2
Allergen advice: Wheat, Soba, Egg, Milk, Peanuts, Shrimp, Crab

Seasonal Vegetable Caesar Salad

季節野菜のシーザーサラダ(ミニ)

¥550

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

Minestrone

具た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

New Onion Cream Soup

新たまねぎのクリームスープ

¥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

¥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)

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

Rose Garden Tea

● ローズガーデンティー

¥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

Glogg 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。



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



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)
¥1,350

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



Salmon Cream Pasta with Salmon Roe
サーモンのクリームパスタ
いくら添え
¥1,480

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



Whey-Fed Pork & Vegetable Pot-au-Feu
ホエー豚と具たくさん野菜のポトフ
(ブレッドバー付※1)
¥1,760

原材料に小麦・卵を含む / Allergen advice: Wheat, Egg



Grilled Vegetable & Fleischkäse Tartine
グリル野菜とフライシュケーゼのタルティーヌ
(the Bread)
¥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



Grilled Spanish Mackerel with Seasonal Vegetable
鯖の石窯グリル 旬野菜添え
(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



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



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



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



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



Heart Fastelavnsboller Plate

ハートのファステラウンボーラプレート
単品 **¥1,430** ドリンク付 **¥1,540**

デンマークの春のお祭り「ファステラウン」に食べられるスイーツ。サクサクのデニッシュにマスカルポーネクリーム、ラズベリージャム、ピスタチオプラーネのハーモニー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



Dessert Plate

デザートプレート
ドリンク付 **¥1,250**

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]	Rose Garden Tea ローズガーデンティー
Caffè Latte (Hot / Iced) カフェラテ☕ [ホット/アイス]	Gløgg Tea グリュックティー☕
Tea (Hot / Iced) 紅茶 [ホット/アイス]	Orange Juice オレンジジュース
Herb Tea (Morning Fresh) ハーブティー (モーニングフレッシュ)	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。



Winter Cheesecake (Pistachio & Berry)

冬のチーズケーキ🍰
(ピスタチオ&ベリー)

¥550

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

Orange Garden Cake

オレンジガーデン🍰

¥605

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



New

Chocolat Framboise Amour

ショコラ フランボワーズ
アムール

¥808

ヴェネズエラ産カカオのムースとフランボワーズの組み合わせ。

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



New

Duja Pistache Amour

ドウジャ ピスターシュ
アムール

¥808

ヴェネズエラ産カカオのムースとビスキュイ、ピスタチオ風味のチョコレートの組み合わせ。

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 グリュックティー	¥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
Dom. du Mage Blanc マージュ ブラン 白	ボトル ¥4,000 グラス ¥770
辛口／フランス コート・ド・ガスコーニュ地方 生産者：ドメヌ・デュ・マージュ 品種：ユニ・ブラン45%、コロネル35%、ソーヴィニヨン・ブラン10%、 グロ・マンサン10%	
Cotes du Rhone Villages Visan コート・デュ・ローヌ ヴィラージュ ヴィザン 赤	ボトル ¥4,000 グラス ¥770
フルボディ／フランス コート・デュ・ローヌ地方 生産者：ドメヌ・ド・ラ・バスティード 品種：グルナッシュ 50%、シラー 30%、カリニャン20%	



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%	