

Andersen Kitchen

FOOD MENU

8月のおすすめ



Shrimp & Avocado Salad Bowl
エビとアボカドのサラダボウル
(ブレッドバー付※1)

たっぷりの生野菜にキャロットラベや豆類などの食感と、エビ・アボカド・サムソーチーズなどを加えた、ボリュームのあるメインディッシュサラダです。パンとの相性抜群！

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



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
(ブレッドバー付※1)

のどごしのよい細いパスタと、トマトのジュレ。仕上げにはトマトの冷たいスープをかけて。バジルソースがアクセントになった夏におすすめの一品です。

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)

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。



無花果と
スモークチキンのサラダ



タコ・エビと
アボカドのサラダ



ブロッコリー
サラダ



鰹とねばねば野菜の
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)

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)

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)

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



Hiroshima Aging Chicken Cordon Bleu
広島熟成どりのコルドンブルー
(ブレッドバー付※1)

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



Mixed Grill
ミックスグリル(ブレッドバー付※1)
ハンバーグ、グリルチキン、ソーセージ、
ポテトグラタン、とうもろこし

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



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)

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)

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)

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)

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)

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、アップルジュース

※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)

※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

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
Elderflower Tea Soda ● エルダーフラワーティーソーダ		¥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。

※おひとり様一品以上のオーダーをお願いいたします。

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



Summer Dessert Plate

夏のデザートプレート

ドリンク付 **¥1,650**

マンゴーのタルトやミニパフェ、フルーツのテリーヌ、パッションフルーツのカッサータ(アイスクーキ)などを盛り合わせた、食感も楽しいこの夏おすすめの一品です。

原材料に小麦・卵・乳成分・くるみを含む / Allergen advice: Wheat, Egg, Milk, Walnut



Summer Fruit & Elderflower Jelly

夏のフルーツとエルダーフラワージェレ

¥1,200

さっぱりとしたマスカットのような風味のエルダーフラワージェレに、桃・マンゴー・パイナップル・ブルーベリーなどのフルーツとパイナップルのソルベをプラス。暑い夏におすすめです。

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 **¥1,650**

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。



Peach Parfait

ピーチパフェ

¥1,350

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

[ドリンク付]をお選びの方

Coffee (Hot / Iced)	Apple Juice
コーヒー [ホット/アイス]	アップルジュース
Caffè Latte (Hot / Iced)	Coca-Cola
カフェラテ [ホット/アイス] ☕	コーラ
Tea (Hot / Iced)	Ginger Ale
紅茶 [ホット/アイス]	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)	
Elderflower Tea Soda	
エルダーフラワーティーソーダ ☕	

※ ☕マークのドリンクは、**プラス50円**となります。



Sagotani Farmer Apple Gelato

サゴタニ牧農のりんごジェラート **¥770**

原材料に乳成分・くるみを含む / Allergen advice: Milk, Walnut



NEW!

Glass Dessert (Blueberry)

ブルーベリーの グラスデザート 🍰 ¥715

レモンジュレとブルーベリーのコンフィを
合わせ、ブルーベリーのホイップクリームを
トッピング。

原材料に乳成分を含む
Allergen advice: Milk



NEW!

Glass Dessert (Shimane Shinku Grape)

島根ぶどう「神紅」の グラスデザート 🍰 ¥715

芳醇な香りが特長の「神紅」に、スポンジ、
ディプロマットクリーム、レモンのゼリーを
組合わせました。

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



Green Apple Cake

青りんごのケーキ 🍰

¥704

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



Strawberry Garden

ストロベリーガーデン 🍰

¥682

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 🍰

¥682

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

¥600

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

JEAN-PAUL HÉVIN



NEW!

Verrine Mascarpone Café

ヴェリーヌ マスカルポーネ カフェ ¥1,056

マスカルポーネムースとコーヒー風味のア
ングレーズ、コーヒーシロップを染み込ま
せたビスキュイの組合わせ。

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
Elderflower Tea Soda エルダーフラワーティーソーダ	¥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”

¥825

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
Austo Chardonnay Oak アウスト シャルドネ オーク樽熟成 白	ボトル ¥4,000 グラス ¥800
辛口／イタリア エミリア・ロマーニャ州 生産者：テッレ・チェヴィコ 品種：シャルドネ100%	
Sang Mélé サン・メレ 赤	ボトル ¥4,000 グラス ¥800
フルボディ／フランス オクシタニー地方 生産者：ヴィノヴァリ社&ドン・ブリアル社 品 種：シラー、マルベック、ブローコル、ネグレット、グルナッシュ、カリニャン、ムールヴェドル	



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 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 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%