

Andersen Kitchen FOOD MENU

[11:00~16:30]

6月のおすすめ



北欧ジャーナリスト
森百合子さん
プロデュース

New

Colorful!
Denmark

Danish Plate

デンマークプレート

(ブレッドバー付※1)

[限定30食] ¥1,980

デンマークスタイルのお料理を少しずつ盛り合わせたプレート。ソフトカーネラグブロードなど、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・えびを含む / Allergen advice: Wheat, Egg, Milk, Shrimp



New

Anago Sea Eel Smørrebrød

穴子のスメアブロ

¥1,540

ライ麦パンに、炙った穴子にポテト、アスパラ、スクランブルエッグを重ねて、バルサミコソースをアクセントに。

付け合わせは小松菜と音戸ちりめんサラダ。広島にちなんだオリジナルのスメアブロ!

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



インカめざめの
こだわりポテトサラダ

COLD



シーフード
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
彩野菜のマリネ

COLD



自家製ローストビーフと
ポテトのサラダ

HOT



キッシュロレーヌ

HOT



ポークスペアリーブ
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

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

Vichyssoise

ヴァイシソワーズ COLD

¥730 ミニサイズ※ ¥430

※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

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

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

Matcha Latte (Hot / Iced)

● 抹茶ラテ [ホット/アイス] ¥440

Rooibos Flower Tea

● ルイボスフラワーティー ¥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



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



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



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



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



Anago Sea Eel & Kannon Green Onion Pasta
 穴子と観音ネギのパスタ
¥1,430

原材料に小麦を含む / Allergen advice: Wheat



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



Grilled Danish Smoked Pork
 デニッシュスモークポークのグリル
 (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



Bolognese Meat Spaghetti
 ボローニャ風
 ミートスパゲッティ
¥1,250

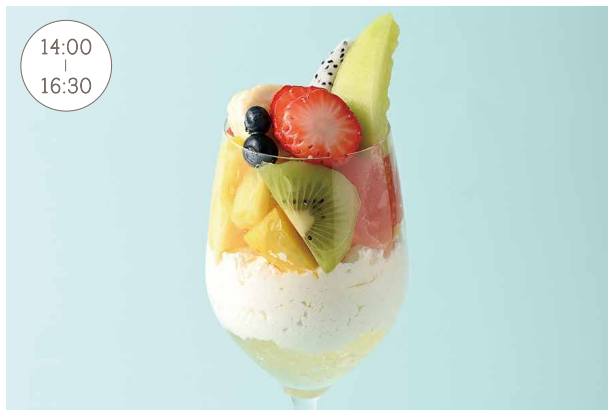
原材料に小麦・乳成分を含む / Allergen advice: Wheat, Milk



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

Andersen Kitchen DESSERT MENU



14:00
↓
16:30

Fruit Parfait (10 Kinds)
10種のフルーツパフェ

¥1,200

エルダーフラワーのジュレとソフトクリーム、みずみずしい果物の組み合わせ。

原材料に乳成分を含む / Allergen advice: Milk



14:00
↓
16:30

Dessert Plate

デザートプレート

ドリンク付 ¥1,350

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]

Herb Tea (Morning Fresh)

ハーブティー

(モーニングフレッシュ)

Rooibos Flower Tea

ルイボスフラワーティー

Matcha Latte (Hot / Iced)

抹茶ラテ

[ホット/アイス]

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。



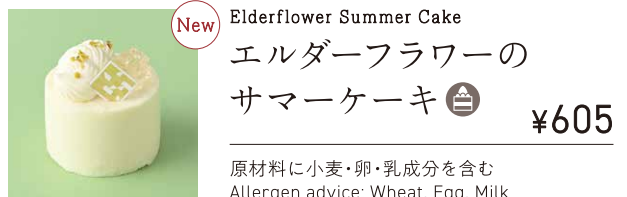
New

Fastelavnsboller
(Strawberry & White Peach)

ファステラウンボーラ
(いちご&白桃)

☕ ¥506

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



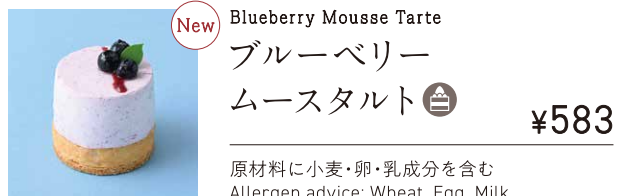
New

Elderflower Summer Cake

エルダーフラワーの
サマーケーキ

☕ ¥605

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



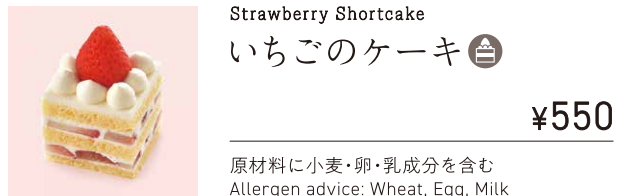
New

Blueberry Mousse Tarte

ブルーベリー
ムースタルト

☕ ¥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



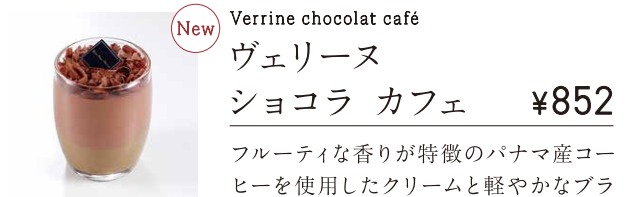
Soft Serve Ice Cream

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



New

Verrine chocolat café

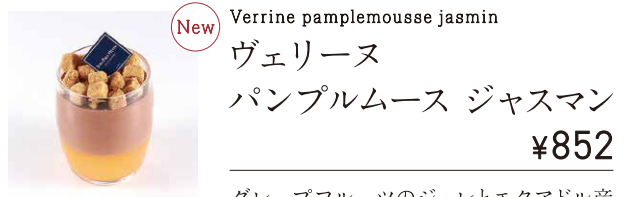
ヴェリーヌ

ショコラ カフェ

☕ ¥852

フルーティな香りが特徴のパナマ産コーヒーを使用したクリームと軽やかなブラジル産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 pamplemousse jasmin

ヴェリーヌ

パンプルムース ジャスミン

☕ ¥852

グレープフルーツのジュレとエクアドル産カカオのムース、ほんのりとジャスミンが香るサブレの組み合わせ。

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
Rooibos Flower Tea ルイボスフラワーティー	¥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 麒麟ハートランド	¥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
麒麟タップマルシェ 豊潤496 ¥770

豊潤なのに、綺麗な後味。麦芽は麒麟ラガーの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
麒麟タップマルシェ 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
麒麟タップマルシェ 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
麒麟タップマルシェ 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

Chardonnay California
シャルドネ カリフォルニア 白
ボトル ¥4,000 グラス ¥770

辛口/アメリカ カリフォルニア州 生産者: ボーリユー・ヴィンヤード
品種: シャルドネ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 ブーリア州 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 2022" from Andersen Farm
志 2022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68%、ピノ・ノワール32%