

Andersen Kitchen FOOD MENU

[11:00~16:30]

1月のおすすめ



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**

乳清(ホエー)を飲んで育った、臭みが少なく柔らかさが特徴のホエー豚を、熱々のポトフに仕上げました。粒マスタードを添えてお召し上がりください。

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



the Bread Sandwich (Roast Beef)

the Bread ローストビーフサンド **¥1,500**

広島アンデルセンがおすすめするパン「the Bread」の相性を考えて作りました。ローストビーフとマッシュポテトの組み合わせが抜群です。

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



インカのみぎざめの
こだわりポテトサラダ

COLD



イカと小海老の
シトロソサラダ

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



ベーコンと
ほうれん草のキッシュ

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・かにを含む※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

フルサイズ(半熟卵入り) **¥1,350** ミニサイズ **¥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

Chicken & Mushroom Cream Soup

チキンときのこのクリームスープ

¥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

¥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)

Mini Salad

ミニサラダ

¥385

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

Gløgg 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



New
 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



New
 Grilled Hiroshima Aging Chicken with Balsamic Sauce
 広島熟成どりの石窯グリル バルサミソース
 (ブレッドバー付※1)
¥1,450

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.



パンの上に
具材がのった
料理です
 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



New
 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



Danish Dessert Strawberry

デニッシュデザート いちご

単品 ¥1,320 ドリンク付 ¥1,430

温かいデニッシュと冷たいアイスクリーム。甘酸っぱいいちごが楽しめるデザートです。

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 ¥1,250

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)

Rose Garden Tea

ローズガーデンティー

Gløgg Tea

グリユックティー

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。



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



Raspberry & Chocolate

フランボワーズ
ショコラ

¥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



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

Longchamp Chocolat Lait

ロンシャン ショコラレ

¥770

アーモンドとヘーゼルナッツのクリームにサクサクとした食感のメレンゲを合わせ、ローストアーモンド入りのミルクチョコレートでコーティング。

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 グリユックティー	¥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%、コロンバル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・ロース 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・バステイド
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%