

Andersen Kitchen FOOD MENU

9月のおすすめ



Chilled Carrot & Apple Soup with Nagaimo Yam Mousse & Shrimp
にんじんとりんごの冷製スープ
長芋のムースと小海老添え
(ブレッドバー付※1) **¥1,870**

にんじんとりんごを使ったさっぱりした冷製スープに長芋のムースと小海老を添え、パンに合う食べるスープに仕上げました。まだまだ続く暑さを心地よく乗り切る、冷たいごちそうスープです。

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



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) **¥2,300**

デンマークの名物料理“スメアブロ”。石窯ローストビーフ、マリネサーモン、ポイルシュリンプをパンにのせたオープンサンドです。

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



Today's Chef Deli Plate
おすすめデリプレート
(ブレッドバー付※1) **¥1,750**

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。

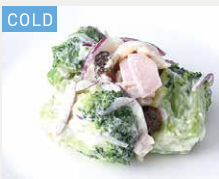
こちらの8種の中から2品お選びください。



COLD
ポテトと
スモークサーモンのサラダ



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
自家製ローストビーフと
ポテトのサラダ



HOT
キャッシュロース
ハンバーグ



HOT
チキンマカロニ
グラタン



HOT
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)
¥2,600

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)
¥1,850

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)
¥1,700

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



Stone-Oven Grilled Hiroshima Kokubito Pork with Charcutiere Sauce
広島県産穀美豚の石窯グリル シャルクュティエールソース
(ブレッドバー付※1)
¥2,200

原材料に小麦・乳成分を含む / Allergen advice: Wheat, 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)
¥1,760

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



Autumn Mushroom Pasta
秋のきのこパスタ
(ブレッドバー付※1)
¥1,760

原材料に小麦を含む / Allergen advice: Wheat



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)
¥1,650

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)
¥1,700

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)
¥1,700

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



Mixed Fry Basket
ミックスバスケット
(ブレッドバー付※1)
¥1,400

原材料に小麦・卵・乳成分を含む / Allergen advice: Wheat, Egg, 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、
チキンラタン、プリン、アップルジュース
¥1,100

※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)
¥500

※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

※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。
※4才未満のお子様は、無料でブレッドバーをご利用いただけます。

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。

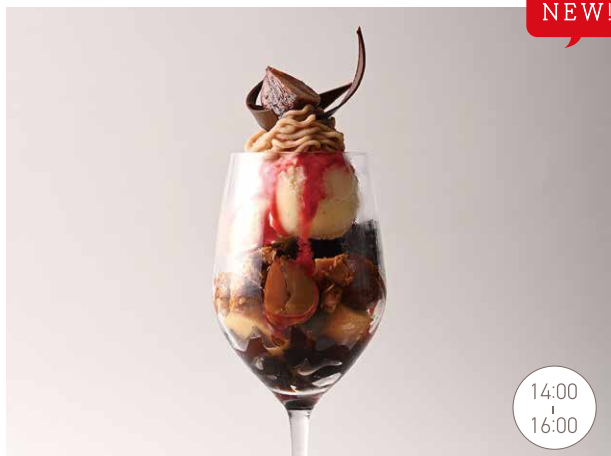
ANDERSEN
HIROSHIMA

〒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



Caramel & Cassis Marron Parfait

キャラメルとカシスのマロンパフェ
¥1,650

コクのあるマロンに、
甘酸っぱいカシスフランボワーズソースがアクセント。
原材料に小麦・卵・乳成分・くるみを含む / Allergen advice: Wheat, Egg, Milk, Walnut

「🍰」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 (Drink Included)

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。

[ドリンク付]をお選びの方

Coffee (Hot / Iced) コーヒー [ホット/アイス]	Apple Juice アップルジュース
Caffè Latte (Hot / Iced) カフェラテ [ホット/アイス] ☕	Coca-Cola コーラ
Tea (Hot / Iced) 紅茶 [ホット/アイス]	Ginger Ale 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)	

※ ☕マークのドリンクは、**プラス50円**となります。



Geihoku Apple Tarte Tatin

芸北りんごの
タルトタタン 🍰
¥715

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



Marron & Cassis Cake

マロンとカシスの
ケーキ 🍰
¥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



Double Layer Baked Cheesecake

2層のバイクドチーズ
ケーキ 🍰
¥638

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



OBSCURA COFFEE ROASTERS Gelato

オブスキュラコーヒー
ロースターズジェラート
¥770

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



Verrine Marron

ヴェリース ポワール マロン
¥1,210

マロン風味のチョコレートムースと洋梨の
ジュレ、マロンクリームの組み合わせ。

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

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

麒麟ハートランド

¥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”

¥1,000

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

キリントップマルシェ 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

キリントップマルシェ 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

キリントップマルシェ 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

キリントップマルシェ 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

De Bortoli Lorimer Semillon Chardonnay

デ・ボルトリ ロリマー 白

ボトル ¥3,500 グラス ¥700

辛口／オーストラリア ニュー・サウス・ウェールズ州
生産者：デ・ボルトリ 品種：セミヨン、シャルドネ

De Bortoli Lorimer Shiraz Cabernet

デ・ボルトリ ロリマー 赤

ボトル ¥3,500 グラス ¥700

ミディアムボディ／オーストラリア ニュー・サウス・ウェールズ州
生産者：デ・ボルトリ 品種：シラズ、カベルネ・ソーヴィニオン



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 2024” from Andersen Farm

志 2024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76%、ピノ・ノワール24%