

Andersen Kitchen FOOD MENU

5月のおすすめ



Smørrebrød (Colorful Vegetable & Roast Beef)
彩り野菜と石窯ローストビーフの
スメアプロ **¥1,990**

ごまのパンにはハニーマスタードドレッシングで味付けをした色とりどりの野菜をのせて。タブナードソースと一緒にどうぞ。穀物パンにはローストビーフと柑橘と春キャベツのコールスロー、卵をのせて。2種類のオープンサンド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



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

煮穴子の炙りと小松菜、仕上げに広島の特産品であるやわらかくて香りのよい観音ネギをトッピングしたオイルベースのパスタです。

原材料に小麦を含む / Allergen advice: Wheat



Today's Chef Deli Plate
おすすめデリプレート
(ブレッドバー付^{※1}) **¥1,580**

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。

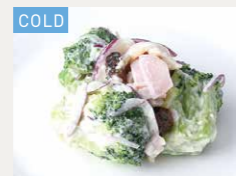
こちらの8種の中から2品お選びください。



甘夏と春キャベツの
コールスロー



シーフード
サラダ



ブロッコリー
サラダ



マグロとエビの
トマトサラダ



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



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



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})
¥1,650

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})
¥1,380

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 Mustard Sauce
広島県産穀美豚の石窯グリル マスタードソース
(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



Grilled Setouchi Sea Bream with Spring Vegetable
瀬戸内産真鯛のグリル 春野菜添え
(ブレッドバー付^{※1})
¥1,850

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



Seafood Gratin
シーフードグラタン
(ブレッドバー付^{※1})
¥1,850

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



Chicken Macaroni Gratin
チキンマカロニグラタン
(ブレッドバー付^{※1})
¥1,600

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



Hiroshima Aging Chicken Club House Sandwich
広島熟成どりの
クラブハウスサンド
¥1,450

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
¥1,200

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、オレンジジュース
¥950

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



Seasonal Vegetable Caesar Salad
季節野菜の
シーザーサラダ(ミニ)
¥600

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

Minestrone
具だくさんミネストローネ
¥680 ミニサイズ***¥400**

※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

Clam Chowder
クラムチャウダー **¥780** ミニサイズ***¥450**

※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・乳成分を含む / Allergen advice: Wheat, 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} **¥450**
(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] **¥410**

Tea (Hot / Iced)
● 紅茶 [ホット/アイス] **¥410**

Herb Tea (Morning Fresh)
● ハーブティー (モーニングフレッシュ) **¥410**

Orange Juice
● オレンジジュース **¥410**

Apple Juice
● アップルジュース **¥410**

Ginger Ale
● ジンジャーエール **¥410**

Caffè Latte (Hot / Iced)
● カフェラテ [ホット/アイス] **¥460**

Rooibos Flower Tea
● ルイボスフラワーティー **¥460**

※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。

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



14:00~

New

Sagotani Farmer Milk Bread French Toast
サゴタニ牧農ミルクブレッドのフレンチトースト
ドリンク付 **¥1,500**

広島市湯来町に自社牧場を有する牛乳メーカーであるサゴタニ牧農さんのミルクを使ったやさしい味わい。

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



14:00~

「☺」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
デザートプレート
ドリンク付 **¥1,500**

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 ☺

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50円となります。



New

Fruit Parfait (10 Kinds)

10種の
フルーツパフェ

14:00~

¥1,400

原材料に乳成分を含む
Allergen advice: Milk



New

Mandarin Orange

マンダリンオレンジ ☺

¥638

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 ☺

¥627

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 ☺

¥605

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

¥808

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

Kibuné

キブネ

¥830

抹茶のムースとカカオのジャンティ、グリオットチェリー風味のビスキュイ、ピスタチオのヌガティースの組み合わせ。

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

Andersen Kitchen DRINK MENU

SOFT DRINK

Coffee (Hot / Iced) コーヒー [ホット/アイス]	¥560
Caffè Latte (Hot / Iced) カフェラテ [ホット/アイス]	¥610
Cappuccino カプチーノ	¥610
Espresso エスプレッソ	¥610
Matcha Latte (Hot / Iced) 抹茶ラテ [ホット/アイス]	¥610
Tea (Hot / Iced) 紅茶 [ホット/アイス]	¥560
Herb Tea (Morning Fresh) ハーブティー (モーニングフレッシュ)	¥560
Rooibos Flower Tea ルイボスフラワーティー	¥610
Orange Juice オレンジジュース	¥560
Apple Juice アップルジュース	¥560
Coca-Cola コーラ	¥560
Ginger Ale ジンジャーエール	¥560
Oolong Tea ウーロン茶	¥560

BEER

Asahi Super Dry アサヒスーパードライ	¥700
Kirin Heartland 麒麟ハートランド	¥700
Sapporo Yebisu Beer サッポロエビス	¥700
Suntory Premium Malts (M) サントリープレミアムモルツ (中瓶)	¥850

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	¥800
--	------

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	¥800
---	------

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	¥800
--	------

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 麒麟タップマルシェ ジャズベリー	¥800
--	------

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)	¥650
---------------------------------	------

Terre di Sampaolo Verdicchio Classico Superiore テッレ・ディ・サンパオロ ヴェルディッキオ クラッシコ・スペリオレ 白	ボトル ¥4,000 グラス ¥800
---	---------------------

辛口/イタリア マルケ州 生産者: ピエールサンティ
品種: ヴェルディッキオ100%

Sidereus シデレウス 赤	ボトル ¥4,000 グラス ¥800
---------------------	---------------------

フルボディ/イタリア トスカーナ州 生産者: プロヴィンコ・イタリア
品種: サンジョヴェーゼ70%、メルロ20%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%



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 2022 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: シナノゴールド100%	

White wine "Saiwai 2023" from Andersen Farm 幸 2023 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: ソーヴィニヨン・ブラン64%、シャルドネ36%	

Red wine "Kokorozashi 2023" from Andersen Farm 志 2023 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%	