

ANNIVERSAIRE  
CAFÉ

# DRINK

## ALL TIME

### COFFEE カフェ

コーヒー (ポットサービス) ¥900  
Coffee (pot service)

アイスコーヒー ¥800  
Ice coffee

カフェオレ ホット/アイス ¥900  
Café au lait

カプチーノ ¥900  
Cappuccino

### SOFT DRINK ソフトドリンク

ホットチョコレート ¥900  
Hot chocolate

ホットレモネード ¥800  
Hot lemonade

アイスレモネード ¥800  
Ice lemonade

コーラ ¥700  
Coca cola

ジンジャーエール ¥700  
Ginger ale

アップルジュース ¥700  
Apple juice

オレンジジュース ¥700  
Orange juice

### MINERAL WATER ミネラルウォーター

サンペレグリーノ (500ml) ¥900  
San pellegrino (sparkling)

### FAIR DRINK 期間限定 (数量限定)

オリジナル サングリア (ノンアルコール) ¥900  
Original Sangria (Non alcoholic)

ホワイトグレープレモンスカッシュ ¥900  
White Grape Squash

グレープクリームソーダ ¥900  
Grape Cream Soda

### TEA ティー

アイ스티ー ¥800  
Ice tea

ロイヤルミルクティー ¥1,000  
Royal milk tea

ダーズリンティー ¥800  
Darjeeling tea

オリジナルフルーツハーブティー ¥800  
Original fruit herb tea

ロマンス ¥800  
Romance

アニヴェルセルにしかないアニヴェルセルウェディングに合わせてブレンドした紅茶、バラの香りが特徴的になっており、ブーケをイメージしイチをはじめとした南国のフルーツのような華やかな香りに仕上げた一杯となっております。

セレブレーション ¥800  
celebration  
ブレンドした茶葉にベルガモットやライム、バニラ、アーモンド、マスカットのフレーバーを加えた一品。

チャイ ¥900  
Chai  
アッサム紅茶に、シナモン、カルダモン、ジンジャー、クローブとフェンを使用。  
程よくスパイスで飲みやすい一品。

ローズヒップ ¥800  
Rosehip  
ローズヒップにアップルチップ、オレンジピールなどを加え飲みやすくマイルドに仕上げた一品。

# ALCOHOL

## ALL TIME

### CRAFT BEER クラフトビール

クラフトビール テイスティングセット(3種類) **NEW**  
Craft beer tasting set ¥1,200



ブルームーン ¥1,000  
Blue Moon

コロナ ¥900  
Corona

ヒューガルデン ¥1,000  
Hoegaarden

バドワイザー ¥1,000  
Budweiser

### COCKTAIL カクテル

カシスソーダ ¥900  
Cassis and soda

カシスオレンジ ¥900  
Cassis and orange

カンパリソーダ ¥900  
Campari and soda

カンパリオレンジ ¥900  
Campari and orange

ジントニック ¥900  
Gin and tonic

ジンバック ¥900  
Gin buck

ウォッカトニック ¥900  
Vodka and tonic

モスコミュール ¥900  
Moscow mule

### BEER ビール

エビス ¥900  
Yebisu

ハイネケン ¥900  
Heineken

### WHISKEY ウイスキー

ハイボール ¥800  
highball

### SPARKLING WINE スパークリングワイン

本日のスパークリングワイン  
Today's Sparkling Wine

グラス Glass ¥900

ボトル Bottle ¥4,500～

### WINE ワイン

本日の白ワイン  
Today's White Wine

グラス Glass ¥900

ボトル Bottle ¥4,500～

本日の赤ワイン  
Today's Red Wine

グラス Glass ¥900

ボトル Bottle ¥4,500～

各種ボトルワインのご用意もございますので

詳しくはスタッフへお尋ねください

### CIDRE シードル

ルルベルシードル ( 330ml ) ¥1,500  
Lulubell cidre

信州産リンゴ100%の果汁を自然発酵させた果実酒

# MORNING

9:00 ~ 11:00

Morning Drink Set +500 円

ドリンクメニューからお好きなドリンクを1つお選びください  
(下段スイーツメニューには不可)

pain perdu



ミックスベリーとバニラアイスクリームのパンペルデュ

¥1,500

Mixed berries pain perdu with vanilla icecream

マスカルポーネクリームとキャラメルアイスのパンペルデュ ¥1,400

Tiramis pain perdu with caramel icecream

NEW

スペシャルサラダセット(バゲット付き)

Special salad set(salad & baguette)

¥1,300



クレームブリュレ

Creme brulee

¥700

※表示料金は、消費税が含まれております。

# LUNCH

11:00 ~ 14:00



*Autumn Lunch Course*

 **スタッフおすすめ**  
Staff Picks!

オータム ランチコース

[10食限定ランチコース]

¥3,000

## APPETIZER

スペシャルハムサラダ 〜フラワー添え〜

Special ham and salad and flower

## PASTA

茸とチキンのトマトソースパスタ

Mushrooms and chicken Tomato sauce pasta

## MAIN

鱈のロースト ラタトゥイユソース

Roasted cod with Ratatouille source

## DESSERT

秋の2種デザート

Autumn recommendation dessert

## COFFEE

コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea

**ANNIVERSAIRE CAFÉ**

※表示料金は、消費税が含まれております。

# FOOD

11:00 ~ 15:00 / 17:30 ~ 21:00



秋刀魚とポテトのジェノベーゼパスタ **NEW** ¥1,300  
Pike and potato genovese pasta

茸とチキンのトマトソースパスタ ¥1,300  
Mushrooms and chicken Tomato sauce pasta



赤ワインと香味野菜でじっくり煮込んだハッシュドビーフ ¥1,300  
Hashed beef and butter rice (数量限定)

# FOOD

11:00 ~ 21:00



彩り野菜のサラダピザ  
Salad pizza with colorful vegetables ¥1,500

5種チーズのピザ はちみつ添え  
Five kinds of Cheese pizza with honey ¥1,300

## side menu



世界のハム盛り合わせ ¥1,300  
Assorted ham

こんがりベーコンのシーザーサラダ ¥1,100  
Caesar salad with crispy baked bacon

フレンチ フライドポテト(プレーン / スパイシー) ¥800  
French fry

大粒グリーンオリーブ ¥500  
olive

バゲット ¥300  
Baguettes

※表示料金は、消費税が含まれております。

# DINNER

17:30 ~ 21:00

## Main Dish



鱈のロースト ラタトゥイユソース  
Roasted cod with Ratatouille source

NEW  
¥1,400

## side menu



世界のハム盛り合わせ  
Assorted ham

¥1,300

フレンチ フライドポテト (プレーン / スパイシー) ¥800  
French fry

大粒グリーンオリーブ  
olive

¥800

バゲット  
Baguettes

¥300

※表示料金は、消費税が含まれております。



# FOOD

17:30 ~ 20:00

## Aniverseire Share Course

アニヴェルセル シェアコース



5品シェアコース

¥5,000

サラダ Salad

ピザ Pizza

パスタ Pasta

メイン Main

デザート Dessert

+

ドリンクメニューより 2Hフリーフロー (L.O30分前)

※シャンパン・フェアドリンク除く

**ANNIVERSAIRE  
CAFÉ**

※表示料金は、消費税が含まれております。

# DESSERT

11:00 ~ 21:00

## Seasonal sweets plate



オータム テイストプレート  
Autumn recommendation dessert ¥1,200

## pain perdu



ミックスベリーとバニラアイスクリームのパンベルデュ  
Mixed berries pain perdu with vanilla icecream ¥1,500

マスカルポーネクリームとキャラメルアイスのパンベルデュ  
Tiramis pain perdu with caramel icecream ¥1,400



バニラとキャラメルアイスのアフォガード  
vanilla and caramel affogato ¥950

クレームブリュレ  
Creme brulee ¥700

※表示料金は、消費税が含まれております。