

ANNIVERSAIRE  
CAFÉ

# DRINK

— ALL TIME —

## COFFEE

### カフェ

コーヒー (ポットサービス)※カップ2杯分  
Coffee (pot service) ¥900

アイスコーヒー  
Iced coffee ¥800

カフェオレ ホット/アイス  
Café au lait ¥900

カプチーノ  
Cappuccino ¥900

モカチーノ ホット/アイス  
Moccachino ¥900

## SOFT DRINK

### ソフトドリンク

ホットレモネード  
Hot lemonade ¥800

アイスレモネード  
Ice lemonade ¥800

アップルタイザー  
Appletiser ¥800

コーラ  
Coca cola ¥700

ジンジャーエール  
Wilkinson ginger ale ¥700

赤ブドウジュース  
Red grape juice ¥900

白ぶどうジュース  
White grape juice ¥900

アップルジュース  
Apple juice ¥700

オレンジジュース  
Orange juice ¥700

## FAIR DRINK

### 期間限定

レモン フルール  
Lemon Fleur ¥900

爽やかなレモンに華やかなエルダーフラワーの香りがふわりと漂う春の季節にぴったりなレモネードソーダです

ピーチ フルール  
Peach Fleur ¥900

優しい甘さのピーチにエレガントなローズの香りがアクセントフルーティーなピーチソーダです



## TEA

### ティー

(ホットのみポットサービス)※カップ2杯分 (pot service)

アイスティー  
Iced tea ¥800

ロイヤルミルクティー  
Royal milk tea ¥1,000

ダージリンティー  
Darjeering tea ¥800

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

ロマンス  
Romance ¥800

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。

## MINERAL WATER ミネラルウォーター

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

# ALCOHOL

— ALL TIME —

## CRAFT BEER

クラフトビール

コロナ  
Corona



¥900

## BEER

ビール

エビス  
Yebisu

¥900

## Whiskey

ウイスキー

ハイボール  
highball

¥800

## COCKTAIL

カクテル

カシソーダ  
Cassis and soda

ALL ¥900

カシオレンジ  
Cassis and orange

カンパリソーダ  
Campari and soda

カンパリオレンジ  
Campari and orange

カルーアミルク  
Kahlua milk

## SPIRITS

スピリッツ

ジントニック  
Gin and tonic

ALL ¥900

ジンバック  
Gin buck

ウォッカトニック  
Vodka and tonic

モスコミュール  
Moscow mule

## SPARKLING WINE

スパークリングワイン

樽生スパークリングワイン

Barrel Sparkling Wine

チリ産のソーヴィニヨン・ブラン種のぶどうを使用した  
スパークリングワイン、味わいは、やや辛口です。

グラス Glass ..... ¥900

スウィートピーチ

Sweet Peach

チリスパークリングワインをピーチネクターと  
合わせた甘めのスパークリングカクテルです。



¥900

シトラス ブルー

Citrus Blue

オレンジのフレーバーを使用した  
ブルーキュラソーとレモンの甘酸っぱさ  
をお楽しみ頂ける爽やか系ドリンクです。



¥900

スパークリング ミスト

Sparkling Wine Mist

グラスに氷を入れ、スパークリングワインを  
注いだシンプルな飲み方です。



¥900

本日のスパークリングワイン

Today's Sparkling Wine

グラス Glass ..... ¥900

## WINE

ワイン

本日の白ワイン

Today's White Wine グラス Glass ..... ¥900

本日の赤ワイン

Today's Red Wine グラス Glass ..... ¥900

## CIDRE

シードル

ルルベルシードル ( 330ml )  
Lulubell cidre

¥1,500

# MORNING

— 9:00~11:00 —

## MORNING MENU

モーニングメニュー



アニヴェルセル ホットサンド  
Hot sandwich

¥1,300

## DRINK SET

ドリンクセット

モーニング 限定

+ 500円でドリンクメニューから  
お好きなドリンク1品



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  
Mixed berries pain perdu with vanilla icecream

3種類のベリーと甘酸っぱい苺ソース、マスカルポーネ、バニラアイス  
クリームの甘味との絶妙なハーモニーをお楽しみください。

¥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ペルデュ  
Tiramis pain perdu with caramel icecream

自家製のキャラメルソースとミックスナッツと砕いたコーヒー豆を塗  
したエスプレッソの香りが楽しめるティラミスパンペルデュ

¥1,400

## CAKE

ケーキ



クレームブリュレ  
creme brulee

¥700

アニヴェルセルカフェが出来てから20年間  
変わらない製法で作られている伝統のブリュレ



ラム酒香るガトーショコラ  
Gateau chocolat

¥700

ラム酒が香るリッチなガトーショコラ  
チョコレート好きにおすすめな一品

# ANNIVERSAIRE CAFÉ

# FOOD MENU

— 11:00~17:30 —

## POPULAR MENU

人気メニュー



じっくり煮込んだ牛肉のハッシュドビーフ  
Hashed beef and butter rice ¥1,300

アニヴェルセルカフェ オープン当初からの  
大人気!定番メニュー!

お肉がとろけるほど、じっくりと煮込みました。

## PASTA

パスタ



モッツアレラチーズとフレッシュトマトの  
リングイネパスタ

Today's Pasta ¥1,300

北海道産のモッツアレラチーズと  
新鮮なトマトを使用した逸品です。

## PIZZA

ピザ



モッツアレラチーズのマルゲリータピザ  
Margherita pizza

¥1,300



5種チーズのピザ 蜂蜜添え  
Cheese pizza

¥1,300

# FOOD MENU

— 11:00~17:30 —

## SALAD

## サラダ



### 10種の野菜とハムのアニヴェルセル特製サラダ Anniversaire special salad vegetables and ham

季節に合わせた旬のお野菜と ¥1,200

3種類のハムを贅沢に使用し、  
ドレッシングは白ワインやビネガーで  
爽やかに仕上げたビネグレットドレッシングを  
お召し上がりください。



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

旬のお野菜と注文を頂いてから火にかけ ¥1,100

こんがり仕上げたベーコンをトッピング  
特製シーザードレッシングとパルメザンチーズで  
お召し上がりください。

## SIDE MENU

## サイドメニュー



世界のハム盛り合わせ ¥1,300  
Assorted ham

バゲット ¥300  
Baguettes

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

南イタリア産大粒グリーンオリーブ ¥500  
olive

# DINNER MENU

— 17:30~21:00 —

## PIZZA

ピザ



モッツァレラチーズのマルゲリータピザ  
Margherita pizza

¥1,300



5種チーズのピザ 蜂蜜添え  
Cheese pizza

¥1,300

## FOOD

フード



じっくり煮込んだ牛肉のハッシュドビーフ  
Hashed beef and butter rice ¥1,300

アニヴェルセルカフェ オープン当初からの  
大人気!定番メニュー!

お肉がとろけるほど、じっくりと煮込みました。

## SIDE MENU

サイドメニュー



世界のハム盛り合わせ  
Assorted ham

¥1,300

バゲット  
Baguettes

¥300

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

南イタリア産大粒グリーンオリーブ  
olive

¥500

# DINNER MENU

— 17:30~21:00 —

## SALAD

## サラダ



### 10種の野菜とハムのアニヴェルセル特製サラダ Anniversaire special salad vegetables and ham

季節に合わせた旬のお野菜と ¥1,200

3種類のハムを贅沢に使用し、  
ドレッシングは白ワインやビネガーで  
爽やかに仕上げたビネグレットドレッシングを  
お召し上がりください。



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

旬のお野菜と注文を頂いてから火にかけ ¥1,100

こんがり仕上げたベーコンをトッピング  
特製シーザードレッシングとパルメザンチーズで  
お召し上がりください。

## PASTA

## パスタ



### モッツアレラチーズとフレッシュトマトの リングイネパスタ

Today's Pasta ¥1,300

北海道産のモッツアレラチーズと  
新鮮なトマトを使用した逸品です。

## MAIN

## メイン



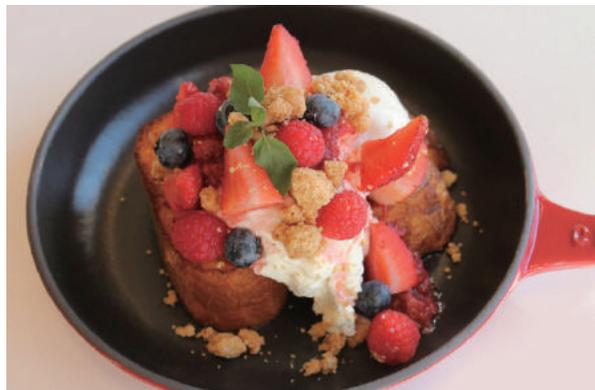
### 牛リブロースのグリエ 赤ワインソース Today's Mein

¥1,600

赤身と脂質のバランスがよく肉自体の  
風味を堪能できる部位“リブロース”を  
濃厚で芳醇な香りの赤ワインソースで仕上げました。

# DESSERT

— ALL TIME —



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

3種類のベリーと甘酸っぱい苺ソース、マスカルポーネ、バニラアイスクリームの甘味との絶妙なハーモニーをお楽しみください。

¥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

自家製のキャラメルソースとミックスナッツと砕いたコーヒー豆を塗したエスプレッソの香りが楽しめるティラミスパンベルデュ

¥1,400

## CAKE

ケーキ



クレームブリュレ

creme brulee

¥700

アニヴェルセルカフェが出来てから20年間

変わらない製法で作られている伝統のブリュレ



ラム酒香るガトーショコラ

Gateau chocolat

¥700

ラム酒が香るリッチなガトーショコラ

チョコレート好きにおすすめな一品

# ANNIVERSAIRE CAFÉ