

**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 ¥800
Iced coffee

カフェオレ ホット/アイス ¥900
Café au lait

カプチーノ ¥900
Cappuccino

モカチーノ ホット/アイス ¥900
Moccachino

SOFT DRINK

ソフトドリンク

ホットレモネード ¥800
Hot lemonade

アイスレモネード ¥800
Ice lemonade

アップルタイザー ¥800
Appletiser

コーラ ¥700
Coca cola

ジンジャーエール ¥700
Wilkinson ginger ale

赤ブドウジュース ¥900
Red grape juice

白ぶどうジュース ¥900
White grape juice

アップルジュース ¥700
Apple juice

オレンジジュース ¥700
Orange juice

FAIR DRINK

期間限定

レモン フルール ¥900
Lemon Fleur
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 ¥900
Peach Fleur
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 ¥800
Iced 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
Darjeering 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ラ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) ¥900
San pellegrino <sparkling>

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

カシスソーダ
Cassis and soda

ALL ¥900

カシスオレンジ
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

LUNCH

月～木 12:00～14:00
金 12:00～17:30



牛リブロースのグリエ 赤ワインソース
Today's Lunch (バケットorライス付き) ¥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。



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



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



10種の野菜とハムのアニヴェルセル特製サラダ ¥1,200
Anniversaire special salad vegetables and ham

(バケット付き)



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

(バケット付き)

ランチセット ドリンク+ ¥200 (12:00～14:00)

- ・コーヒー(ポットサービス)※2杯分
- ・アイスコーヒー
- ・紅茶(ポットサービス)※2杯分
- ・アイ스티ー
- ・カプチーノ
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール
- ・オレンジジュース
- ・アップルジュース
- ・レモネード (Hot or Ice)

ANNIVERSAIRE CAFÉ

DESSERT

— 月～木 12:00～16:00 —
— 金 12:00～17:30 —



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