

**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



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

## 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