

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 ¥900
Hoegaarden

バドワイザー ¥900
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 ~ 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。

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)

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。