

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

ホワイトショコラ～柚子～
White Chocolat With Yuzu



¥900

ショコラ・オレンジ
Hot Chocolate With Orange



¥900

キャラメルナッツショコラータ
Caramel Nuts Chocolate



¥900

ストロベリークリームショコラ
Strawberry Cream Chocolat



¥1,000

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
ダーズリンティー 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 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。	¥800

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

ハイネケン
Heineken

¥900

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

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

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、バニラアイスクリームの
甘みとの絶妙なハーモニーをお楽しみ下さい。

¥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
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



ラズベリーのチーズケーキ
Cheese cake

¥700



ラム酒香るガトーショコラ
Gateau chocolat

¥700



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



豚肉のトマトラグー ナポレターナ
Today's Pasta ¥1,300

豚肉と生ハムを1度ソテーし、
赤ワインとトマトソースで2度じっくりと煮込んだ
ナポリ風ソースの逸品です。

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 Assorted ham

¥1,300

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 —

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



豚肉のトマトラグー ナポレターナ Today's Pasta

¥1,300

豚肉と生ハムを1度ソテーし、
赤ワインとトマトソースで2度じっくりと煮込んだ
ナポリ風ソースの逸品です。

MAIN

メイン



サーモンのポワレ キノコのソース Today's Mein

¥1,400

外側はカリッと中はふんわりと仕上げたサーモンに、
今が旬のキノコを贅沢に使用し、爽やかなソースで
仕上げた逸品です。

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

DESSERT

— ALL TIME —



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、バニラアイスクリームの甘みとの絶妙なハーモニーをお楽しみ下さい。

¥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

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



ラズベリーのチーズケーキ

Cheese cake

¥700



ラム酒香るガトーショコラ

Gateau chocolat

¥700

