

DRINK

(L.O 14:00)
(Fri.L.O 21:00)

BEER

ビール

ハイネケン
Heineken

¥700

エビス
Yebisu

¥700

COCKTAIL

カクテル

ジン
Gin

¥700

ウォッカ
Vodka

¥700

カシス
Cassis

¥700

カンパリ
Campari

¥700

CIDRE

シードル

ルルベルシードル (330ml)
Lulubell cidre

¥1,500

WHISKY

ウイスキー

ジャックダニエル
Jack daniel

¥700

マッカラン ファインオーク 12年
Macallan fine oak 12y

¥1,000

DRINK

(L.O 14:00)
(Fri.L.O 21:00)

CHAMPAGNE

シャンパン

エドシックモノポール ブルートップ(フランス)
Heidsieck & Co.Monopole(France)

品種:ピノノワール70% シャルドネ20% ピノ ムニエ10%
バターのアロマに樽やスパイスのヒントが加わり
コクがありながら滑らかですっきりとした口当たり。

グラス Glass ¥1,500

ボトル Bottle ¥8,800

SPARKLING WINE

スパークリングワイン

ロジャー・グラート カヴァ ブリュット(スペイン)
Roger Goulart Cava Brut(Spain)

品種:マカベオ、チャレロ、パレリャーダ
心地よいフルーティさと、やわらかな酸味が口の中に広がります。

グラス Glass ¥900

ボトル Bottle ¥6,000

WINE

ワイン

〈白ワイン〉 White Wine

ソーヴィニヨン・ブラン レ・タンヌ・トラディション(フランス)
Sauvignon Blanc Les Tanne Tradition(France)

品種:ソーヴィニヨン・ブラン100%
フレッシュな香り、飽きのこないすっきりとした味わいです。

グラス Glass ¥700

ボトル Bottle ¥4,500

ソーニョ ペコリーノ(イタリア)

Sogno Pecorino(Italia)

品種:ペコリーノ100%
グレープフルーツが際立った柑橘系のアロマで心地良い香り。

グラス Glass ¥800

ボトル Bottle ¥5,400

〈赤ワイン〉 Red Wine

カベルネ・ソーヴィニヨン ジャン・クロード・マス(フランス)
Cabernet Sauvignon Jean Claude Mas(France)

品種:カベルネ・ソーヴィニヨン100%
豊かな果実味と程よいタンニンが特徴です。

グラス Glass ¥700

ボトル Bottle ¥4,500

ソーニョ モンテプルチアーノ・ダブルツォ(イタリア)
Sogno Montepulciano d'Abruzzo(Italia)

品種:モンテプルチアーノ100%
フルーティーさとボディのコクのバランスが良く
控えめなタンニンは柔らかく滑らかな印象。

グラス Glass ¥800

ボトル Bottle ¥5,400

SAKE

日本酒

福耳純米吟醸酒

Fukumimi Ginjo

グラス Glass ¥1,100

ボトル (720ml) Bottle ¥5,500

DRINK

(L.O 14:00)
(Fri.L.O 21:00)

COFFEE

カフェ

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

アイスコーヒー ¥700
Iced coffee

カフェオレ ホット/アイス ¥800
Café au lait

カプチーノ ¥800
Cappuccino

TEA

ティー

(ホットのみポットサービス)※カップ2杯分 (pot service)

オリジナルブレンドティー ¥800
Original blend tea

アイスティー ¥700
Iced 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

DRINK

(L.O 14:00)
(Fri.L.O 21:00)

SOFT DRINK

ソフトドリンク

みなとみらいブリーズ ¥900
Minatomirai breeze
クランベリージュースとグレープフルーツジュースを使用した
ノンアルコールカクテルです。

みなとみらいサンセット ¥900
Minatomirai sunset
オレンジジュースとグレープフルーツジュースを使用した
ノンアルコールカクテルです。

ミント香るレモンスカッシュ ¥900
Lemon squash

クランベリーソーダ ¥800
Cranberry soda

パッションライムソーダ ¥800
Passion lime soda

ストロベリーミルク ¥700
Strawberry milk

アップルタイザー ¥700
Appletiser

オレンジジュース ¥700
Orange juice

コーラ ¥700
Coca cola

ジンジャーエール ¥700
Wilkinson ginger ale

MINERAL WATER ミネラルウォーター

サンペレグリーノ (500ml) ¥900
Sanpellegrino <sparkling>

DINNER

17:30 ~ 22:00
(L.O 21:00)

※平日のディナータイムは金曜日のみとなります。

SIDE MENU

サイドメニュー

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

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 of 10kinds of vegetables and ham

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 ¥600
olive

世界のハム盛り合わせ ¥1,200
Assorted ham

バゲット ¥300
Baguettes

十三穀米 ¥300
13 grain rice

MAIN

メイン

5種チーズのピザ 蜂蜜添え ¥1,100
Cheese pizza

モッツアレラチーズ、トマト、バジルのマルゲリータピザ ¥1,300
Margherita pizza

じっくり煮込んだ牛肉のハッシュドビーフ ¥1,200
Hashed beef and butter rice (大盛り ¥1,400)

本日のパスタ ¥1,300
Today's Pasta (大盛り ¥1,600)

本日のメイン料理 ¥1,500
Today's Main

※お米はすべて国産のものを使用しております。

DESSERT

CAKE

ケーキ

クレームブリュレ ¥700
creme brulee

バニラの香り豊かなアニヴェルセルオリジナルレシピのなめらかなクレームブリュレです。パリパリとしたアメの食感をお楽しみください。

数量限定

ラズベリーのチーズケーキ ¥700
Cheese cake

ラズベリーの酸味とサクサクのクッキーをアクセントにし、隠し味にホワイトチョコレートを練り込んだ濃厚なチーズケーキです。

ラム酒香るガトーショコラ ¥700
Gateau chocolat

芳醇なラム酒に漬けこんだレーズンを加えたしっかり濃厚なガトーショコラです。

苺のガトーリングピロー ¥700
Strawberry sponge cake

大切なリングを支えてくれるリングピローをイメージしたふわふわなスポンジのショートケーキです。

土日限定

PAIN PERDU

パンペルデュ

”パンペルデュ”とは、フレンチトーストの事で、フランス語で”失われたパン”という意味です。

アニヴェルセルカフェみなとみらい横浜店では、バゲットを使用し、外側のカリッとした食感と、内側のしっとりとした食感をお楽しみ頂けます。



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。 ¥1,400



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
Espressoソース
Tiramis pain perdu with caramel icecream
ミックスナッツと砕いたコーヒー豆を塗っ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。
お好みでラム酒のミストをおかけください。 ¥1,300

LUNCH

12:00 ~ 15:00
(L.O 14:00)
(Fri. 12:00 ~ 17:30)

ランチセット

コーヒー or 紅茶 付き
※2杯目以降 1杯300円
カフェオレ or カプチーノに変更+200円
※2杯目以降 1杯500円

本日のランチ **¥1,400**
(バゲット or 十三穀米 付き)

Today's lunch (with baguette or 13 grain rice)

本日のパスタ **¥1,300**
(大盛り¥1,600)
Today's Pasta



じっくり煮込んだ牛肉のハッシュドビーフ
Hashed Beef and butter rice

¥1,200
(大盛り¥1,400)



10種の野菜とハムのアニヴェルセル
特製サラダ(バゲット 付き)

Anniversaire special salad of 10 kinds of
vegetables and ham (with baguette)

¥1,200

こんがりベーコンのシーザーサラダ(バゲット付き)
Caesar salad with crisply baked bacon (with baguette)
¥1,100



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。

¥1,400



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 エスプレッソソース

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。
お好みでラム酒のミストをおかけください。

¥1,300

DESSERT

CAKE

ケーキ

クレームブリュレ **¥700**
creme brulee

バニラの香り豊かなアニヴェルセルオリジナルレシピのなめらかなクレームブリュレです。
パリパリとしたアメの食感をお楽しみください。

数量限定

ラズベリーのチーズケーキ **¥700**

Cheese cake

ラズベリーの酸味とサクサクのクッキーをアクセントにし、隠し味にホワイトチョコレートを練り込んだ濃厚なチーズケーキです。

ラム酒香るガトーショコラ **¥700**

Gateau chocolat

芳醇なラム酒に漬けこんだレーズンを加えたしっかり濃厚なガトーショコラです。

苺のガトーリングピロー **¥700**

Strawberry sponge cake

大切なリングを支えてくれるリングピローをイメージしたふわふわなスポンジのショートケーキです。

土日限定