

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

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

ロマンス ¥800
Romance

ダージリンティー ¥800
Darjeering tea

オリジナルフルーツハーブティー ¥800
Original fruit herb tea

MINERAL WATER ミネラルウォーター

サンペレグリーノ (500ml) ¥900
San pellegrino (sparkling)

SOFT DRINK

ソフトドリンク

ホットレモネード ¥800
Hot lemonade

ホットチョコレート ¥900
Hot chocolate

アイスレモネード ¥800
Ice lemonade

アップルタイザー ¥800
Appletiser

マシュマロ ショコラ ¥900
Hot chocolate with marshmallow

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

ALCOHOL

— ALL TIME —

CRAFT BEER

クラフトビール

コロナ ¥900
Corona



BEER

ビール

ハイネケン ¥900
Heineken

エビス ¥900
Yebisu

Whiskey

ウイスキー

ハイボール ¥800
highball

COCKTAIL

カクテル

カシスソーダ ALL ¥900
Cassis and soda

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 ALL ¥900
Gin and tonic

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

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

ウンドラーガ スパークリング ブリュット

Undurraga Sparkling Brut

品種:シャルドネ60%、ピノノワール40%

柑橘系アロマが溢れ出す辛口スパークリング

輝きのある淡い黄色リンゴ、かりんフレッシュで豊かな果実味溢れる味わい。

グラス Glass ¥900

ボトル Bottle ¥4,500

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

ヴァンショー(ホットワイン) ¥900
Mulled wine

〈白ワイン〉 White Wine

ソーヴィニヨン・ブラン・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 ¥800

ボトル Bottle ¥4,500

本日の白ワイン

Today's White Wine グラス Glass ¥900

〈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 ¥800

ボトル Bottle ¥4,500

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) ¥1,500
Lulubell cidre

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



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



LUNCH

— 11:00~15:00 —

LUNCH MENU

ランチメニュー



豚肉のトマトラグー ナボレターナ
Today's Pasta

¥1,300



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

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

¥1,200



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

¥1,100

バゲット
Baguettes

¥300

SIDE MENU

サイドメニュー



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
Potato Fries

南イタリア産大粒グリーンオリーブ
olive

¥500

TEA

— 15:00 ~ 17:30 —

TEA ALACARTE

ティーアラカルト



豚肉のトマトラグー ナポレターナ
Today's Pasta

¥1,300



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

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

¥1,200



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

¥1,100

バゲット
Baguettes

¥300

SIDE MENU

サイドメニュー



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
Potato Fries

南イタリア産大粒グリーンオリーブ ¥500
olive

DINNER

— 17:30 ~ 21:00 —

MAIN

メイン



サーモンのポワレ キノコのソース
Today's Mein

¥1,400



豚肉のトマトラグー ナポレターナ
Today's Pasta

¥1,300



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

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

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

¥1,200



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

¥1,100

バゲット
Baguettes

¥300

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
Potato Fries

南イタリア産大粒グリーンオリーブ ¥500
olive

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

