

**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스티ー ¥800
Iced tea

ロイヤルミルクティー ¥1,000
Royal milk tea

オリジナルブレンドティー ¥800
Original blend tea

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

モヒート(ノンアルコール) ¥800
mojito

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 —

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

モヒート mojito	ALL ¥900
カシスソーダ 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	

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	

CIDRE

シードル

ルルベルシードル (330ml) Lulubell cidre	¥1,500
--------------------------------------	--------

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

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

〈 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	¥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

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

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

スペシャルプライス!
モーニングタイム9:00~11:00は
ケーキを除くお料理全て
コーヒーor紅茶付き
(カフェオレorカプチーノに変更+200円)

モーニングメニュー注文の方限定
2杯目おかわり割引価格
コーヒーor紅茶 300円
カフェオレorカプチーノ 500円



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 —

ランチタイムスペシャルプライス!
ランチタイム11:00~15:00は
下記枠内の料理全て
コーヒーor紅茶付き
(カフェオレorカプチーノに変更+200円)

ランチタイムお食事注文の方限定
2杯目おかわり割引価格
コーヒーor紅茶 300円
カフェオレorカプチーノ 500円

LUNCH MENU

ランチメニュー



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 ¥500
olive

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 ¥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

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

DESSERT

— ALL TIME —

DRINK SET

ドリンクセット

15:00 - 17:30 限定

デザートに + 500円で
コーヒー or 紅茶 セット



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

