

# DRINK

( 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 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、チャレッコ、パレリヤダ

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 21:00 )

# DRINK

( 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  
Coffee (pot service) ¥900

アイスコーヒー  
Iced coffee ¥700

カフェオレ ホット/アイス  
Café au lait ¥800

カプチーノ  
Cappuccino ¥800

## 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  
Original blend tea ¥800

アイスティー  
Iced tea ¥700

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

## 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>

# LUNCH

11:00 ~ 15:00

## 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

### 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

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

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)

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

※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  
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

# TEA TIME

15:00 ~ 17:30

## DESSERT SET

デザートセット

15:00 - 17:30 限定

Special Offer

好きなデザート + 500円で  
コーヒー or 紅茶とセットになります。

Original dessert + ¥500 a cup of coffee or tea

## 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たレーズンを加えた  
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

土日限定

”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どみらい横浜店では、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  
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

# TEA TIME

15:00 ~ 17:30

## 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

## MAIN

メイン

5種チーズのピザ 蜂蜜添え ¥1,100

Cheese pizza

モツアレチーズ、トマト、バジルのマルゲリータピザ

Margherita pizza

¥1,300

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

Today's Pasta

¥1,300

(大盛り ¥1,600)

※お米はすべて国産のものを使用しております。

# DINNER

17:30 ~ 22:00

( L.O 21:00 )

## 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 10 kinds 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  
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