

ANNIVERSAIRE CAFÉ



All¥700 with Drink¥500

単品 ... ¥700 ドリンクをご注文いただくと 500 円でデザートセットに出来ます。



SAKURA **NEW**

サクラ

この季節だけの可愛い「さくら」をイメージしました。さくら風味のマスカルポーネームスの中に、ココのあるピスタチオ生地の食感とカシスムースとグリオットチェリージュレの酸味が春を感じさせてくれる期間限定のケーキです。



Parfait Amour

パルフェタムール

Parfait Amour (完全なる愛) と名付けられた紅茶が優しく香るバタークリームとダックワーズ生地を重ね、層ごとに表情を変える甘酸っぱいラズベリーで恋するわくわく感を表現しました。



Couronne

クーロンヌ

冠をイメージし季節のフルーツを飾ったタルトです。温かく優しい気持ちが伝わり、誰もが冠をかぶる特別な日に“笑顔が増えますように”との想いで作りました。



Baked Cheese cake

バイクドチーズケーキ

濃厚なクリームチーズを使用したココのあるチーズケーキ。ハチミツクリームとチーズのマリアージュをお楽しみいただけます。



Crème brûlée

クレームブリュレ

パリッと香ばしいカラメルと、天然のパナピーズのみを使用したなめらかな口当たり良いクレームブリュレです。濃厚でクリーミーな味わいに、甘酸っぱいベリーを添えました。(提供までに少しお時間を頂きます。)



Mixed berries pain perdu with vanilla icecream

.....¥1,400/set ¥1,000

ミックスベリーとパナアイスクリームのパンベルデュ

風味豊かなブリオッシュがベースのフレンチトーストです。苺、フランボワーズ、ブルーベリーの酸味とパナリアイスの甘味のハーモニーをお楽しみ下さい。

※パンベルデュのみ 17:30 LO



Baked goods platter

.....¥400

焼き菓子の盛り合わせ

フィナンシェやマカロンなど、小さくてかわいい3種類の焼き菓子の盛り合わせ。少しだけ甘いものを召し上がりたいときにオススメです。



Thé Vert **NEW**

テ・ヴェール

上品な香りと渋みの抹茶を贅沢に使用し、中にはとろりとした優しい甘味の練乳ソースを閉じ込めました。白玉とあずきの食感の変化も楽しめるムースです。



Blanche

ブランシュ

マリッジリングとウェディングドレスの“純白”を表現した“Blanche”。米粉をブレンドして白くしっとり焼き上げたスポンジ生地にバニラ風味の低脂肪クリームと苺をサンドしたローカロリーでライトなショートケーキです。



Anniversaire Chocolat

アニヴェルセルショコラ

なびターチョコレートを使用したムースとスポンジを幾層にも重ね、表面をチョコレートでコーティングしました。様々な食感の、ショコラ好きにはたまらない濃厚で香り高いチョコレートケーキです。



Fruits roll cake

フルーツロールケーキ

アニヴェルセル定番のロールケーキ。イチゴ、キウイ、バナナ、マンゴーをふんだんに使用し、もちもちした食感の生地で巻かれたフルーツロールケーキです。



Strawberry & pistachio ice cream with berry sauce

.....¥900/set ¥700

ストロベリー&ピスタチオアイスクリーム

どちおとめのアイスクリームとピスタチオアイスクリームに、フレッシュのいちご、グラノーラ、濃厚なベリーソースをあわせたアイスクリームです。



Croissant sandwich with chocolate ice cream

.....¥900/set ¥700

クロワッサンチョコレートアイスサンド

クロワッサンに濃厚なミルクチョコアスをサンドしました。別添えのオレンジジュースとチョコレートの相性をお楽しみ下さい。



Muffin¥400

マフィン2種

日替わりで変更いたします。詳細はスタッフへお尋ねください。

※Prices are subject to consumption tax
※料金は、税別です。別途消費税8%を頂戴いたします。



■ COFFEE

Café au lait “SOUVENIR” ¥900

カフェオレ”スヴニール”

1998年に誕生したアニヴェルセルカフェ。

オープン当時に大人気だった懐かしのカフェオレボウルが期間限定で復刻です！

“思い出のカフェオレ”を是非この機会にお召し上がりください。

Café au lait (hot/cold) ¥900

カフェオレ (ホット / アイス)

Cappuccino (hot/cold) ¥900/¥1,000

カプチーノ (ホット / アイス)

Mochaccino (hot/cold) ¥900/¥1,000

モカチーノ (ホット / アイス)

Espresso ¥600

エスプレッソ

Café (hot/cold) ¥1,000/¥800

コーヒー (ホット / アイス) ※ホットコーヒーはポットでのご提供になります。



アニヴェルセルカフェのコーヒー類は京都の老舗珈琲職人「小川珈琲」のコーヒー豆を使用しております。小川珈琲は1952年から今まで、健やかな大地が育てたコーヒー豆だけが秘めている品種本来の味と香りでつくりあげる《本物》の珈琲です。

それは、珈琲を愛する方の《珈琲ごころ》に伝わる珈琲であり、珈琲を味わい尽くした方に「クセになる」と愛していただける珈琲です。

エスプレッソブレンド：エルサルバドル・ブラジル・エチオピア
華やかな香りに明るい酸味と甘味を感じます。

ホットコーヒーブレンド：ブラジル・ペルー・コロンビア・ホンジュラス・エチオピア・メキシコ
芳醇な香りと爽やかな酸味、ミルクチョコレートのような苦味とコクがあるコーヒーです。

アイスコーヒーブレンド：エルサルバドル・ガテマラ
香り高く、苦味を抑えた黒糖のような甘味が余韻として続きます。

※Prices are subject to consumption tax
※料金は、税別です。別途消費税8%を頂戴いたします。



※紅茶類はポットでのご提供になります。

Fraisier ¥1,000

フレジエ

【紅茶】セイロンをベースにアッサムとケニアを加え、イチゴとバニラの風味に仕上げました。

たっぷりのミルクを加えるとより味わいが引き立つ紅茶です。

Parfait Amour ¥1,000

パルフェタムール

【紅茶】“完全なる愛”の意味を持つ。フランスで生まれたりキュールをヒントに作られたブレンドティです。

バニラをベースにスマイレや柑橘系のノートが絡み合い、印象深いものにしております。

Romance ¥1,000

ロマンス

【紅茶】ローズとトロピカルフルーツを配合した、まるでブーケのような華やかな風味の中にしっかりと紅茶の味わいが

広がるアニヴェルセルオリジナルブレンドティです。

Darjeeling tea ¥1,000

ダーズリンティ

【紅茶】インドのダーズリン地方で摘まれる、三大紅茶の一つです。独特の渋みとマスカットの様な爽やかな味わいです。

Assam tea ¥1,000

アッサムティ

【紅茶】インドのアッサム地方で摘まれる紅茶です。チョコレートの様なまろやかな味わいです。

Original royal milk tea ¥1,200

オリジナルロイヤルミルクティ

【紅茶】紅茶パルフェタムールを使ったアニヴェルセルカフェオリジナルのロイヤルミルクティーです。

Rooibos tea -vanilla blend- ¥1,000

ルイボスティ -バニラブレンド-

【ルイボス】南アフリカで取れるルイボスティにバニラの風味を加えた紅茶です。甘味がほのかに感じられます。(ノンカフェイン)

Ginger lemon herb tea ¥1,000

ジンジャーレモンハーブティ

【ハーブティ】ほかに甘味のあるカモミールとジンジャーのマッチングが絶妙なハーブティです。(ノンカフェイン)

Green tea ¥1,000

緑茶

【緑茶】日本伝統の緑茶。深みのある味わいです。

※Prices are subject to consumption tax
※料金は、税別です。別途消費税8%を頂戴いたします。



■ SOFT DRINK

Hot chocolate ¥1,000

ホットチョコレート

Appletiser ¥800

アップルタイザー

Lemonade (hot/cold) ¥800

レモネード (ホット / アイス)

Fresh orange juice ¥1,100

フレッシュオレンジジュース

Fuji mineral water 780ml / Orezza (sparkling) 500ml ¥1,000

富士ミネラルウォーター 780ml / オレッツァ (炭酸水) 500ml

alainmilliat
ORLIENAS

Apple cox' juice ¥1,000

フランス産 アップルジュース 《コックス種》

Cabernet rose grape juice ¥1,000

フランス産 ロゼ グレープジュース 《カベルネ種》

Vineyard Peach Nectar ¥1,000

フランス産 ぶどう畑のピーチネクター

alainmilliat
ORLIENAS

アラン・ミリア氏の「厳選した果実の採れたての美味しさをジュースやネクターを通して多くの人に伝えたい」という思いから、ルレ・エ・シャトーのソムリエ約60人と意見交換しながら商品を開発しました。フルーツ栽培に関する深い知識と経験を活かし情熱を注いで作り上げたジュースとネクターは、そのこだわりと美味しさが認められ、現在フランスの4つ星、5つ星のホテルのうち約45%で「アラン・ミリア」のジュース、ネクターが使用されています。

※Prices are subject to consumption tax
※料金は、税別です。別途消費税8%を頂戴いたします。



■ BEER / BEER COCKTAIL

Yebisu / Heineken / Guinness ¥900
エビス ハイネケン ギネス

Non alcohol beer (bottle) ¥800
ノンアルコールビール (ボトル)

Panaché / Monaco ¥900
パナシェ モナコ

■ COCKTAIL

Anniversaire blue ¥1,200
アニヴェルセル・ブルー

アニヴェルセルの象徴であるロイヤルブルーのヴァージンロードをイメージしたオリジナルカクテルに新フレーバーが登場！！



◆ **Litchi** Blue curacao, Dita, Tonic water
ライチ ブルーキュラソー、ディタ、トニックウォーター



◆ **Peach NEW** Blue curacao, Peach syrup, Soda
ピーチ ブルーキュラソー、ピーチシロップ、ソーダ



◆ **Rose NEW (Non-Alcoholic)** Blue curacao syrup, Rose syrup, Almond syrup, Soda
ローズ (ノンアルコール) ブルーキュラソーシロップ、ローズシロップ、アーモンドシロップ、ソーダ

Mimosa / Bellini ¥1,200
ミモザ ベリーニ

Sangria / Sangria Blanc ¥1,200
サングリア (赤) サングリア (白)

Gin / Vodka / Cassis ¥800
ジン ウォッカ カシス

Hot wine ¥1,100
ホットワイン

■ OTHERS

Lulubell cidre (330ml) ¥1,600
ルルベルシードル (330ml)

ドライタイプのシードルですので様々な料理と合わせてお楽しみいただけます。

Fukumimi junmai ginjō syu ¥1,200
福耳純米吟醸酒

酒米「ひとごち」による旨みと華やかな香りが洋食にも合う SAKE です。

Patron xo cafe ¥1,200
パトロン XO カフェ

天然のコーヒーエッセンスをブレンドしたプレミアムテキーラです。

※Prices are subject to consumption tax
※料金は、税別です。別途消費税8%を頂戴いたします。



■ CHAMPAGNE



Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Glass/Bottle.....¥1,600/¥9,800

ジョセフ・ペリエ キュヴェ ロワイヤル ブリュット
シャルドネ 35%/ ピノ・ノワール 35%/ ピノ・ムニエ 30%
フレッシュで爽快感があり、丸みがあります。
繊細な泡立ちで、非常にバランスのとれた味わいです。
2011年のウィリアム王子とキャサリン妃のロイヤル・ウェディングでも登場し、
英国王室御用達のシャンパーニュです。

Mimosa.....¥1,200 ミモザ

ミモザカラーのシャンパーニュ「ジョセフ・ペリエ」と
「フレッシュオレンジジュース」を使用したカクテルです。
春の訪れを感じさせる贅沢な一杯をお楽しみくださいませ。



Louis Roederer Brut Premier Bottle.....¥12,000 ルイ・ロデレール・ブリュット・プルミエ

ピノ・ノワール 40% シャルドネ 40% ピノ・ムニエ 20%
品質重視のためブドウの70%近くを自社畑から揃い一貫して家族経営を
守り続けるルイ・ロデレール社。
3種類のブドウに、樽で熟成させたりザブワインを掛け合わせて造る、
豊かな果実味に濃厚でまろやかな風味が特徴です。
ノン・ヴィンテージとしては通常の2.5倍以上の瓶内熟成を経て出荷され、
伝統的なスタイルにモダンとパワフルな息吹が加わり、繊細かつ上品であり
贅沢なスタンダード・キュヴェです。



Bollinger Rosé 2006 Bottle.....¥25,000 ボランジェ・ロゼ・2006

ピノ・ノワール 72%/ シャルドネ 28%
輝きのあるサーモン・ピンクの色合いと熟した香り。
凝縮された味わいの中に熟した果実の風味とハチミツのニュアンスが
感じられ、ワインとしての厚みがしっかりと表現されています。
天候に恵まれた2006年ヴィンテージ。
ボランジェ初となるロゼ・シャンパーニュの限定版です。

■ SPARKLING



Roger Goulart Cava Gold Brut 2016 Spain Glass/Bottle.....¥1,100/¥7,000

ロジャー・グラート カヴァ ゴールド ブリュット 2016
スペイン
チャレッコ 40%/ マカベオ 30%/ パレリャーダ 30%
ペネデス地区で収穫されるぶどうから最高品質のもののみを厳選。
心地よいフルーティさとやわらかな酸味が見事に調和しています。



Undurraga Sparkling Brut Chile Glass/Bottle.....¥900/¥5,800

チリ
シャルドネ 60%/ ピノ・ノワール 40%
淡い黄色リンゴとかりんのフレッシュで豊かな果実味溢れる味わい。
元モエ・エ・シャンドンのヘッドワインメーカーが監修する
コストパフォーマンス抜群なスパークリングワインです。

※Prices are subject to consumption tax
※料金は、税別です。別途消費税8%を頂戴いたします。



■ WHITE WINE

《Glass》

La Croisade Reserve Chardonnay Black label 2017



France Languedoc
Glass.....¥1,000
Carafe/Bottle.....¥2,500/¥5,000
ラ・クロワザード・レゼルヴ・シャルドネ
ブラックラベル 2017

フランス ラングドック地方
シャルドネ 100%
南に面した畑から生まれる芳醇な果実味溢れる辛口ワインです。
酸味と果実味のバランスが良く、一部をフレンチオーク樽で熟成
させることにより生まれるリッチな味わいと長い余韻が楽しめます。

Baron Philippe de Rothschild Berger Baron Blanc 2017



France Bordeaux
Glass.....¥1,100
Carafe/Bottle.....¥3,000/6,000
パロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド
ベルジェ・パロン・ブラン 2017

フランス ボルドー地方
ソーヴィニオン・ブラン 59% セミヨン 40% ミュスカデル 1%
150年の歴史を持つBPhR社のボルドー各地から最適なテロワールを
厳選した、桃やトロピカルフルーツの風味を伴ったフルーティで
まろやかな果実味溢れる上品で芳醇な白ワインです。

《Bottle》

■ ROSE WINE



Cuvée marie Christine Provence Rosé 2016

France La Provence
Bottle.....¥6,000
キュヴェ・マリー・クリスティーン
プロヴァンス ロゼ 2016

フランス プロヴァンス地方
グルナッシュ 44%/ シラー 38%/ サンソー 18%
南仏の代表的な避暑地であるニース近郊で造られる辛口のロゼ。
スッキリとした口当たりによる幅広い料理とのマリージュを
お楽しみ頂けます。

■ RED WINE

《Glass》

Masseria Borgo Dei Trulli "Lucale" Primitivo Puglia Appassimento



Italy Puglia
Glass.....¥1,000
Carafe/Bottle.....¥2,500/¥5,000
マッセリア・ボルゴ・ディ・トゥルリ "ルカレ"
プリミティーヴォ・プーリア アパッシメント

イタリア プーリア州
プリミティーヴォ 100%
樹齢25~35年の選積みぶどうを豊富な太陽で日向干した、フルボディの
ワインです。樽由来のロースト香とスパイシーな香りに、黒系果実の凝縮感と
洗練されたタンニンが楽しめます。

Maison Albert MA Signature Pinot Noir 2015



France Languedoc
Glass.....¥1,100
Carafe/Bottle.....¥3,000/6,000
メゾン アルバール
マシニャチュール・ピノノワール 2015

フランス ラングドック地方
ピノノワール 100%
テロワールを映し出す個性を生かしたブドウはオーガニック認証を取得
しており無農薬で栽培されています。いちごや木イチゴの香りにピノ・
ノワールの繊細な味わいが楽しめるワインです。

《Bottle》

Paul Jaboulet Aîné Syrah 2015 France Sud



Bottle.....¥6,000
ポール・ジャブレ・エネ シラー 2015

フランス 南フランス
シラー 100%
1834年から続く、伝統技術と最新技術のそれぞれ優れている部分を
採用し、テロワールの特性を生かした醸造を行っている生産者です。
ローヌ地方とラングドック地方で収穫した果実をブレンドする事で、
ブラックカレントやハーブの香り、フレッシュな果実味とまろやかな
タンニンのバランスが秀逸なミディアムボディの赤ワインです。

Gigondas E.Guigal 2014 France Côtes du Rhône



Bottle.....¥6,000
ジゴンドス E・ギガール 2014

フランス コート・デュ・ローヌ地方
グルナッシュ 65%/ ムールヴェードル 25%/ シラー 10%
樹齢およそ40年のぶどうを使用。
紫がかかった美しいルビーの外観からはプラムや甘草の力強いアロマが
感じられます。ほのかにオークが香るフルボディな味わいです。

※Prices are subject to consumption tax
※料金は税別です。別途消費税8%を頂戴いたします。



■ SET DRINK 全てのランチにドリンクが付きます。下記からお選びください。おかわりは1杯¥300にて別のドリンクもお選び頂けます。

Includes 1 drink for all lunch. Please select from the following. From the second one ¥300, also you can choose another one, too.

Orange juice/ Apple juice/ Grapefruit juice/ Coffee/ Tea/ Café au lait/ Cappuccino/ Espresso/ Royal milk tea

オレンジジュース アップルジュース グレープフルーツジュース コーヒー 紅茶 カフェオレ カプチーノ エスプレッソ ロイヤルミルクティ

☆You can change the set drink to fair drink with plus ¥500

☆平日限定 +¥500 でセットドリンクを Chocolat au The に変更出来ます。

■ WEEKLY LUNCH PLATE Main + Mini salad + Baguette or 13 grain rice.

ミニサラダ付き。バゲットか十三穀米をお選びください。



• Meat plate of the week¥1,600



• Fish plate of the week¥1,600

今週のお肉料理 ※詳細はスタッフへお尋ねください

今週のお魚料理 ※詳細はスタッフへお尋ねください

■ SPAGHETTI

• Spaghetti Napolitan with Mini Salad¥1,500

スパゲティ ナポリタン ミニサラダ付き Extra size/大盛り+¥500

※Please select whether the pasta thickness is thin or thick

※スパゲティの太さを細麺か太麺かお選び下さい

■ SALAD

• Anniversaire café original salad¥1,600

アニヴェルセルカフェ オリジナルサラダ
じゃがいも生地のクレープにチェダーチーズ、生ハム、トリュフ風味のプロシュートコットをトッピング。
彩り野菜と温泉卵を添え、パルミジャーノ・レッジャーノをかけたクレープ仕立てのオリジナルサラダです。

• Salad nicoise with smoked salmon¥1,500

スモークサーモンのニース風サラダ

• Caesar salad with grilled spicy chicken¥1,500

焼きたてスパイスシーグルルチキンとロメインレタスのシーザーサラダ

■ SANDWICH

• Croissant sandwich with smoked salmon and fresh salad

スモークサーモンとフレッシュ野菜のクロワッサンサンド¥1,500

• Focaccia sandwich (fried fish)¥1,500

揚げたてフィッシュフライのフォカッチャバーガー

• Croque-monsieur¥1,600

トリュフハムとグリユイエールチーズのクロックムッシュ

■ LIGHT MEAL

• P・S・P Plate (Pottage, Mini Salade, 2 Pains)¥1,400

ピー・エス・ピー プレート (本日のポタージュ、ミニサラダ、日替わりパン2種)

■ ALCOHOL ※ 平日ランチタイム限定

• Yebisu / Guinness / Heineken / House wine Spain (Red/White)¥600

エビス ギネス ハイネケン スペイン産 ハウスワイン白/赤

※Prices are subject to consumption tax

※料金は税別です。別途消費税8%を頂戴いたします。



All¥700 with Drink¥500

単品 ... ¥700

ランチ又はドリンクをご注文いただくと 500 円でデザートセットに出来ます。

SAKURA NEW

サクラ



この季節だけの可愛い「さくら」をイメージしました。
さくら風味のマスカルポーネムースの中に、ココのある
ピスタチオ生地の食感とカシムースとグリョットチェリー
ジュレの酸味が春を感じさせてくれる期間限定のケーキです。

Parfait Amour

パルフェタムール



Parfait Amour (完全なる愛) と名付けられた紅茶が優しく香る
バタークリームとダックワーズ生地を重ね、層ごとに表情を
変える甘酸っぱいラズベリーで恋するわくわく感を表現しました。

Couronne

クーロンヌ



冠をイメージし季節のフルーツを飾ったタルトです。
温かく優しい気持ち伝わり、誰もが冠をかぶる特別な日に
“笑顔が増えますように”との想いで作りました。

Baked Cheese cake

バイクドチーズケーキ



濃厚なクリームチーズを使用したココのあるチーズケーキ。
ハチミツクリームとチーズのマリアージュを
お楽しみいただけます。

Crème brûlée

クレームブリュレ



パリッと香ばしいカラメルと、天然のバニラビーンズのみを
使用したなめらかな口当たり良いクレームブリュレです。
濃厚でクリーミーな味わいに、甘酸っぱいベリーを添えました。
(提供までに少しお時間を頂きます。)

Mixed berries pain perdu with vanilla icecream

.....¥1,400/set ¥1,000



ミックスベリーとバニラアイスクリームのパンベルデュ

風味豊かなプリオッシュがベースのフレンチトーストです。
苺、フランボワーズ、ブルーベリーの酸味とバニラアイスの甘味の
ハーモニーをお楽しみ下さい。
※パンベルデュのみ 17:30 LO

Baked goods platter

.....¥400



焼き菓子の盛り合わせ

フィナンシェやマカロンなど、小さくてかわいい3種類
の焼き菓子の盛り合わせ。
少しだけ甘いものを召し上がりたいときにオススメです。

Thé Vert NEW

テ・ヴェール



上品な香りと渋みの抹茶を贅沢に使用し、中には
とろりとした優しい甘味の練乳ソースを閉じ込めました。
白玉とあずきの食感の変化も楽しめるムースです。

Blanche

ブランシュ



マリッジリングとウェディングドレスの“純白”を表現した
“Blanche”。米粉をブレンドして白くしっとり焼き上げた
スポンジ生地にバニラ風味の低脂肪クリームと苺をサンドした
ローカロリーでライトなショートケーキです。

Anniversaire Chocolat

アニヴェルセルショコラ



なびターチョコレートを使用したムースとスポンジを
幾層にも重ね、表面をチョコレートでコーティングしました。
様々な食感の、ショコラ好きにはたまらない濃厚で香り高い
チョコレートケーキです。

Fruits roll cake

フルーツロールケーキ



アニヴェルセル定番のロールケーキ。
イチゴ、キウイ、バナナ、マンゴーをふんだんに使用し、
もちもちした食感の生地で巻かれたフルーツロールケーキです。

Strawberry & pistachio ice cream with berry sauce

.....¥900/set ¥700



ストロベリー&ピスタチオアイスクリーム

とちおどめのアイスクリームとピスタチオアイスクリー
ムに、フレッシュのいちご、グラノーラ、濃厚なベリー
ソースをあわせたアイスクリームです。

Croissant sandwich with chocolate ice cream

.....¥900/set ¥700



クロワッサンチョコレートアイスサンド

クロワッサンに濃厚なミルクチョコアイスをサンドしました。
別添えのオレンジジュースとチョコレートの相性をお楽しみ下さい。

Muffin¥400

マフィン2種



日替わりで変更いたします。
詳細はスタッフへお尋ねください。

※Prices are subject to consumption tax

※料金は、税別です。別途消費税8%を頂戴いたします。



SALAD

Anniversaire café original salad¥1,600

アニヴェルセルカフェ オリジナルサラダ

じゃがいも生地のクレープにチェダーチーズ、生ハム、トリュフ風味のプロシュートコットをトッピング！
彩り野菜と温泉卵を添え、パルミジャーノ・レッジャーノをかけたクレープ仕立てのオリジナルサラダです。

Salad nicoise with smoked salmon¥1,500

スモークサーモンのニース風サラダ

Caesar salad with grilled spicy chicken¥1,500

焼きたてスパイシーグリルチキンとロメインレタスのシーザーサラダ

SANDWICH

Croissant sandwich with smoked salmon and fresh salad¥1,500

スモークサーモンとフレッシュ野菜のクロワッサンサンド

Focaccia sandwich (fried fish)¥1,500

揚げたてフィッシュフライのフォカッチャバーガー

Croque-monsieur (Truffle ham & cheese hot sandwich)¥1,600

トリュフハムとグリユイエールチーズのクロックムッシュ

SIDE MENU

Baguette¥100

バゲット

Croissant¥300

クロワッサン

Potage of the day¥800

本日のポタージュ

French onion soup¥900

オニオングラタンスープ

P・S・P Plate¥1,100

(Potage, Mini Salade, 2Pains)

ピー・エス・ピー プレート

(本日のポタージュ、ミニサラダ、日替わりパン2種)

Mix nuts¥300

ミックスナッツ

French fries (plain/spicy/truffle flavor)

.....¥800/¥800/¥1,200

フレンチフライ (プレーン / スパイシー / トリュフ風味)

Assorted ham (3 types)¥1,000

ハム三種盛り合わせ (パルマ産プロシュート / トリュフコット / ナポリサラミ)

Assorted cheese (3 types)¥1,000

チーズ三種盛り合わせ (ゴルゴンゾーラ / パルミジャーノ / プリー・ド・モー)

Pâté de campagne¥1,000

松阪ポークのパテ・ド・カンパーニュ

TOPPING

Butter / Powder cheese / Mustard¥100

バター / 粉チーズ / マスタード

※Prices are subject to consumption tax
※料金は、税別です。別途消費税8%を頂戴いたします。



All¥700 with Drink¥500

単品 ... ¥700 ドリンクをご注文いただくと 500円でデザートセットに出来ます。

SAKURA NEW

サクラ



この季節だけの可愛らしい「さくら」をイメージしました。
さくら風味のマスカルポーネムースの中に、ココのある
ピスタチオ生地の食感とカシムースとグリオットチェリー
ジュレの酸味が春を感じさせてくれる期間限定のケーキです。

Parfait Amour

パルフェタムール



Parfait Amour (完全なる愛)と名付けられた紅茶が優しく香る
バタークリームとダックワーズ生地を重ね、層ごとに表情を
変える甘酸っぱいラズベリーで恋するわくわく感を表現しました。

Couronne

クーロンヌ



冠をイメージし季節のフルーツを飾ったタルトです。
温かく優しい気持ち伝わり、誰もが冠をかぶる特別な日に
“笑顔が増えますように”との想いで作りました。

Baked Cheese cake

バイクドチーズケーキ



濃厚なクリームチーズを使用したココのあるチーズケーキ。
ハチミツクリームとチーズのマリアージュを
お楽しみいただけます。

Crème brûlée

クレームブリュレ



パリッと香ばしいカラメルと、天然のパナピーンズのみを
使用したなめらかな口当たり良いクレームブリュレです。
濃厚でクリーミーな味わいに、甘酸っぱいベリーを添えました。
(提供までに少しお時間を頂きます。)

Mixed berries pain perdu with vanilla icecream

.....¥1,400/set ¥1,000



ミックスベリーとバニラアイスクリームのパンベルデュ

風味豊かなプリオッシュがベースのフレンチトーストです。
苺、フランボワーズ、ブルーベリーの酸味とバニラアイスの甘味の
ハーモニーをお楽しみ下さい。
※パンベルデュのみ 17:30 L.O

Baked goods platter

.....¥400



焼き菓子の盛り合わせ

フィナンシェやマカロンなど、小さくてかわいい3種類
の焼き菓子の盛り合わせ。
少しだけ甘いものを召し上がりたいときにオススメです。

Dessert

Thé Vert NEW

テ・ヴェール



上品な香りと渋みの抹茶を贅沢に使用し、中には
とろりとした優しい甘味の練乳ソースを閉じ込めました。
白玉とあずきの食感の変化も楽しめるムースです。

Blanche

ブランシュ



マリッジリングとウェディングドレスの“純白”を表現した
“Blanche”。米粉をブレンドして白くしっとり焼き上げた
スポンジ生地にバニラ風味の低脂肪クリームと母をサンドした
ローカロリーでライトなショートケーキです。

Anniversaire Chocolat

アニヴェルセルショコラ



なびターチョコレートを使用したムースとスポンジを
幾層にも重ね、表面をチョコレートでコーティングしました。
様々な食感の、ショコラ好きにはたまらない濃厚で香り高い
チョコレートケーキです。

Fruits roll cake

フルーツロールケーキ



アニヴェルセル定番のロールケーキ。
イチゴ、キウイ、バナナ、マンゴーをふんだんに使用し、
もちもちした食感の生地で巻かれたフルーツロールケーキです。

Strawberry & pistachio ice cream with berry sauce

.....¥900/set ¥700



ストロベリー&ピスタチオアイスクリーム

どちおとめのアイスクリームとピスタチオアイスクリー
ムに、フレッシュのいちご、グラノーラ、濃厚なベリー
ソースをあわせたアイスクリームです。

Croissant sandwich with chocolate ice cream

.....¥900/set ¥700



クロワッサンチョコレートアイスサンド

クロワッサンに濃厚なミルクチョコアイスをサンドしました。
別添えのオレンジジュースとチョコレートの相性をお楽しみ下さい。

Muffin¥400

マフィン2種



日替わりで変更いたします。
詳細はスタッフへお尋ねください。

※Prices are subject to consumption tax
※料金は、税別です。別途消費税8%を頂戴いたします。



■ APPETIZER

French fries (plain/spicy/truffle flavor)¥800/¥800/¥1,200
フレンチフライ (プレーン / スパイシー / トリュフ風味)

Assorted ham (3 types)¥1,000
ハム三種盛り合わせ (パルマ産プロシュート / トリュフコット / ナポリサラミ)

Assorted cheese (3 types)¥1,000
チーズ三種盛り合わせ (ゴルゴンゾーラ / パルミジャーノ / ブリー・ド・モー)

Pâté de campagne¥1,000
松阪ポークのパテ・ド・カンパーニュ

French onion soup¥900
オニオングラタンスープ

Potage of the day¥800
本日のポタージュ

Mix nuts¥300
ミックスナッツ

Olive¥500
オリーブ

Pickles¥500
ピクルス

■ SANDWICH

※米・米飯類は全て国産を使用しております

Focaccia sandwich (fried fish)¥1,500
揚げたてフィッシュフライのフォカッチャバーガー

Croque-monsieur¥1,600
トリュフハムとグリュイエールチーズのクロックムッシュ

■ LIGHT MEAL

P・S・P Plate (Pottage, Mini Salade, 2 Pains)¥1,100
ピー・エス・ピー プレート (本日のポタージュ、ミニサラダ、日替わりパン2種)

■ TOPPING

Butter / Powder cheese / Mustard¥100
バター / 粉チーズ / マスタード

※Prices are subject to consumption tax
※料金は、税別です。別途消費税8%を頂戴いたします。



■ MAIN DISH

週替わりメインディッシュ

Meat plate of the week¥1,800
今週のお肉料理 ※詳細はスタッフへお尋ねください

Fish plate of the week¥1,800
今週のお魚料理 ※詳細はスタッフへお尋ねください

Grilled lamb¥1,600
仔羊のやわらかグリル

Pizza with tomato sauce ,
Prosciutto and rucola¥1,300
ピッツァ 生ハムとルッコラのトマトソース

Rice gratin with meat and vegetable
彩り野菜のミートドリリア¥1,200

Baguette¥100

バゲット

Assorted bread (3 types)¥500

パン三種盛り合わせ

13 grain rice¥300

十三穀米



■ SALAD

Anniversaire café original salad¥1,600
アニヴェルセルカフェ オリジナルサラダ
じゃがいも生地のクレープにチェダーチーズ、生ハム、トリュフ風味のプロシュートコットをトッピング。
彩り野菜と温泉卵を添え、パルミジャーノ・レジャーノをかけたクレープ仕立てのオリジナルサラダです。

Caesar salad with grilled spicy chicken (Mini/Regular).....¥700/¥1,500
焼きたてスパイシーグリルチキンとロメインレタスのシーザーサラダ

Salad nicoise with smoked salmon (Mini/Regular).....¥700/¥1,500
スモークサーモンのニース風サラダ

■ SPAGHETTI

Spaghetti of the month¥1,500
今月のスパゲッティ ※詳細はスタッフへお尋ねください

Extra size / 大盛り+¥500

※Prices are subject to consumption tax
※料金は、税別です。別途消費税8%を頂戴いたします。