

# 20th ANI Bir

アニヴェルセルカフェは1998年11月の創業開始から今年で20周年を迎えます。これまでご愛顧いただきました皆様方への感謝を胸に、今後ともたくさんの皆様方に愛されるお店づくりをして参ります。

アニヴェルセルカフェでは20周年という節目の年に、皆様への感謝の気持ちを込めて記念のメニューをご用意いたします！



## 1998年ヴィンテージワイン！！

アニヴェルセルカフェと同じ1998年に誕生したワインを本数限定でご用意いたします！  
20年物ワインの中からお気軽にお楽しみ頂けるヴィンテージワインを揃えました。普段なかなか味わうことのないヴィンテージワインを是非この機会にお楽しみ下さいませ♪



Chateau Lanessan 1998  
シャトー ラネッサン 1998

1998 Savennieres-Roche Aux Moines  
1998 サヴァニエール・ロッシュ・オーモワンヌ



## 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大人気のオリジナルカクテル「アニヴェルセル・ブルー」に新たなフレーバーが加わり新登場！お気に入りのアニヴェルセル・ブルーを見つけてみてはいかがでしょうか♪

◆ライチ

◆ピーチ **NEW**

◆ローズ (ノンアルコール) **NEW**

※左から順に



# Dessert

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。



Porto Rouge  
ポルトルージュ

芳醇な香りと豊かな甘み特徴的なポートワインを甘酸っぱいベリーと合わせました。ミルクィなホワイトチョコムースとの絶妙なバランスをお楽しみ下さい。



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ク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。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 ice cream  
.....¥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



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。



Recolte **NEW**  
レコルト

栗本来の風味をそのまま生かしたクリームの中には、サクサクのメレンゲとカシスクリームが入っています。出来たての食感を損なわないよう、毎朝1つ1つ絞り上げています。秋の味覚をお楽しみ下さい。



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パナ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。



Anniversaire chocolat  
アニヴェルセルショコラ

上品なビ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。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。



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。



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。



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。

※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”

今年で20周年を迎えるアニヴェルセルカフェ。20周年の感謝の気持ちを込めて、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)

## ■ COLD TEA

*Iced tea (Earl grey)* .....¥800

アイスティー (アールグレイ)

ベルガモットの香るさわやかなアイスティです。

*Iced royal milk tea* .....¥900

アイスロイヤルミルクティ

アニヴェルセルオリジナルブレンドの紅茶をロイヤルミルクティに仕上げたオススメの一品です。

## ■ DESSERT SET



*Dessert Set* + ¥500

*Croissant sandwich with chocolate ice cream Set* + ¥700

*Pain perdu with vanilla ice cream Set* + ¥1,000

お好きなドリンク + ¥500 でお好きなケーキセットに出来ます。

お好きなドリンク + ¥700 でクロワッサンチョコレートアイスサンドセットに出来ます。

お好きなドリンク + ¥1,000 でパンペルデュセットに出来ます。

※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。



*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リ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レや柑橘系のノートが絡み合い、印象深いものにております。

*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した紅茶の味わいが  
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

ダージリンティ

【紅茶】インドのダージ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。

*Ceylon tea* .....¥1,000

セイロンティ

【紅茶】スリランカのセイロン島で摘まれる紅茶です。ミントのようなさわやかな口当たりとクセの無い味わいです。

*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)

*Rose hip tea* .....¥1,000

ローズヒップティ

【ハーブティ】女性に人気のハーブティです。綺麗な色味と特徴的な酸味が癖になる味わいです。(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】ほの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
- 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
- Fuji mineral water / 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

## ■ DESSERT SET



- Dessert Set + ¥500
  - Croissant sandwich with chocolate ice cream set + ¥700
  - Pain perdu with vanilla ice cream Set + ¥1,000
- お好きなドリンク + ¥500 でお好きなケーキセットに出来ます。  
お好きなドリンク + ¥700 でクロワッサンチョコレートアイスサンドセットに出来ます。  
お好きなドリンク + ¥1,000 でパンペルデュセットに出来ます。

※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

今年で20周年を記念して、大人気の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 バリーニ
- 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



**Louis Roederer Brut Premier**  
Glass/Bottle.....¥1,800/¥12,000

ルイ・ロデレール・ブリュット・ブルミエ

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%近くを自社畑から賄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 Special Cuvée**  
Bottle.....¥13,500

ボランジェ・スペシャル・キュヴェ

ピノ・ノワール60%/シャルドネ25%/ムニエ15%  
熟したフルーツとスパイスの非常に複雑な香り。  
ハツツとした絶妙なバランスが感じられる味わいです。  
「007シリーズ」にも度々登場し、ワイルドで洗練されたボンドのイメージに  
あったシャンパーニュとして有名です。  
1884年には英国王室御用達となり、世界中のセレブに愛されています。



**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



**Santa Margherita Prosecco  
superiore di valdobbiadene Brut**  
Italy Veneto  
Glass/Bottle.....¥1,100/¥7,000

サンタ・マルゲリータ プロセッコ  
スベリオーレ・ディ・ヴァルドッピアデーネ ブリュット

イタリア ヴェネト州  
グレーラ(プロセッコ)100%  
クリーンで心地よいフルーティな香りに、かすかにリンゴや桃の花の  
香りが感じられ、丸みがあり、とてもバランスの取れた辛口の味わいです。  
4年にわたりACミランの公式認定プロセッコに選ばれています。



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

ウンドラーガ・スパークリング ブリュット

チリ  
シャルドネ60%/ピノ・ノワール40%  
淡い黄色リング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》



**Cave de Turckheim Veilleur de Nuit  
Gewurztraminer 2017**  
France Alsace

Glass.....¥1,100

Carafe/Bottle.....¥3,000/¥6,000

カーヴ・ドゥ・トゥルクハイム ヴェイユール・ドゥ・ニューイ  
ゲヴェルトツトラミネール 2017

フランス アルザス地方  
ゲヴェルトツトラミネール100%  
アルザスで最も古いワイナリーのひとつで、レゾネ農法(減農薬)をいち早く  
取り入れたワイナリーのひとつでもあります。口当たりまろやかでライチや  
花の香りの中にミネラル感と果実味が素晴らしい白ワインです。



**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》



**1998 Savennieres-  
Roche Aux Moines**  
France Loire

Bottle.....¥8,000

1998 サヴァニエール・ロッシュ・オーモワヌ



フランス ロワール地方  
シュナンブラン100%  
ロワールの銘醸地「極上の白ワイン」を生み出す地として知ら  
れるロッシュ・オーモワヌ。シュナンブラン100%の熟成感  
から感じられる白いキノコの熟成香、穏やかな酸に蜂蜜の濃密な  
香り、非常に長い余韻を楽しめます。



**Domaine de Mourchon Loubie 2015**  
France Côtes du Rhône

Bottle.....¥6,000

ドメヌ・ドゥ・ムルションルビエ 2015

フランス コート・デュ・ローヌ地方  
グルナッシュ60%/シラー40%  
農薬・化学肥料不使用でとことん自然な作りを追求するドメヌです。  
味わいはドライでミネラルを感じられ、香りは花やいちごが強烈に感じ  
られる、濃厚な旨味が詰まったナチュラルロゼワインです。

※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。

## ■ RED WINE

《Glass》



**Maison Albert  
MA Signature Pinot Noir 2015**  
France Languedoc

Glass.....¥1,100

Carafe/Bottle.....¥3,000/¥6,000

メゾン アルベール  
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。



**Baron Philippe de Rothschild  
Mouton Cadet Rouge Classique**  
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  
ムートン・カデ・ルージュ・クラシック

フランス ボルドー地方  
メルロー90% カベルネ・ソーヴィニオン10%  
150年の歴史を持つBPhR社。ラベルは1930年発売当時の復刻版です。  
赤系果実、黒系果実にスパイスとオークが融合した上品な香りです。  
生き生きとした果実味に上品なタンニンと伴った濃厚でまろやかな  
舌触りです。

《Bottle》



**1998 Chateau Lanessan 1998**  
France Bordeaux

Bottle.....¥8,000

シャトー ラネッサン 1998



フランス ボルドー地方  
カベルネ・ソーヴィニオン60%/メルロー30%/  
カベルネ・フラン5%/プティヴェルド5%  
18世紀より8世代続くブティエ家が所有するキュサック村(サン・ジュ  
リアンに隣接)のシャトーで、CS主体のワインらしい黒系果実と樽のタッ  
チが感じられ、よく熟した柔らかいタンニンと果実味の競演が楽しめます。



**Gigondas E.Guigal 2014**  
France Côtes du Rhône

Bottle.....¥6,000

ジゴンドス E・ギガル 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。  
紫がかった美しいルビーの外観からはブ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。



## 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

☆平日限定 +¥500 でセットドリンクを X' mas FAIR 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。 ※米・米飯類は全て国産を使用しております

• Meat 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

• Fish plate of the week ..... ¥1,600

今週のお魚料理 ※詳細はスタッフへお尋ねください

## SPAGHETTI

• Spaghetti Meat sauce with soft boiled Egg ..... ¥1,500

スパゲッティミートソース 温泉卵添え

Extra size / 大盛り ..... +¥500

## 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、バルミッジャーノ・レジャード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

• 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

## 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 Lunch or 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。



### Porto Rouge

ポルトルージュ

芳醇な香りと豊かな甘み特徴的なポートワインを  
甘酸っぱいベリーと合わせました。  
ミルクレープなホワイトチョコムースとの絶妙なバランスを  
お楽しみ下さい。



### 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”との想いで作りしました。



### 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ク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。  
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 ice cream

..... ¥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



### 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。



### Recolte NEW

レコルト

栗本来の風味をそのまま生かしたクリームの中には、  
サクサクのメレンゲとカシスクリームが入っています。  
出来たての食感を損なわないよう、毎朝1つ1つ絞り  
上げられています。秋の味覚をお楽しみ下さい。



### 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。



### Anniversaire chocolat

アニヴェルセルショコラ

上品なビ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。  
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。



### 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。



### 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。



### 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ときにオススメです。


※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。



## ■ 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  
 ジャがいも生地のクレープにCHEDDAR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、パルミッジャーノ・レヅ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

**13 grain rice** .....¥300  
 十三穀米


**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


※米・米飯類は全て国産を使用しております

**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 / パルミッジャーノ / 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。



**Porto Rouge**  
 ポルトルージュ

芳醇な香りと豊かな甘みが特徴的なポートワインを  
 甘酸っぱいベリーと合わせました。  
 ミルキーなホワイトチョコムースとの絶妙なバランスを  
 お楽しみ下さい。



**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**  
 ベ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ク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**  
 クリームブリュレ

パリッと香ばしいカラメルと、天然のパナビーゼのみを  
 使用したなめらかな口当たり良いクリームブリュレ。  
 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 ice cream**  
 .....¥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



**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。



**Recolte** NEW  
 レコルト

栗本来の風味をそのまま生かしたクリームの中には、  
 サクサクのメレンゲとカシスクリームが入っています。  
 出来たての食感を損なわないよう、毎朝1つ1つ絞り  
 仕上げています。秋の味覚をお楽しみ下さい。



**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。



**Anniversaire chocolat**  
 アニヴェルセルショコラ

上品なビ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。  
 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。



**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。



**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  
 どちおた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。



**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。

※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 / パルミッジャーノ / ブリー・ド・モー)

 *Pâté de campagne* .....¥1,000  
松阪ボークのパテ・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

※米・米飯類は全て国産を使用しております

## ■ SANDWICH

 *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

## ■ 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、パルミッジャーノ・レジャールをかけて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。