

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



詳しくは7ページをご覧くださいませ！

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



詳しくは5ページをご覧くださいませ！

Dessert

All¥700

Dessert set+¥500

単品 ... ¥700

お好きなドリンクに +500円でデザートセットに出来ます。



Montelímar *NEW*

モンテリマル

ナッツ、グリオットチェリーの豊かな香りと食感を優しいハチミツ風味のパバロワで包み、キルシュ風味のシロップをしみ込ませたスポンジでサンドしました。



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。ミルクレープ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 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。



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。



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。



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。

※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

好きなドリンク + ¥500 で好きなケーキセットに出来ます。

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。

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。



Fruits Rouges.....¥1,000

フリユールージュ

【紅茶】ストロベリーをベースに赤いフルーツの瑞々しい香りが広がるアニヴェルセルオリジナルブレンドティです。

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い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あります。

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



Paul Berthelot Cuvée Réserve
Glass/Bottle.....¥1,600/¥9,800
ポール・ベルトロワ キュヴェ レゼルヴ

ピノ・ノワール40% ピノ・ムニエ40% シャルドネ20%
エベルネの北部に位置するディジュ村にある、1884年から5世代にわたって続く家族経営の
シャンパーニュ・メゾン。すべてが自社畑のぶどう栽培にはリュットリゾネ（減農薬）を採用しています。
輝きのある美しい黄金色、口中に広がる繊細な泡が心地よく、豊かな香りが広がります。
香りは、はちみつ、ミント、りんごやスパイス、ハーブが感じられ、味わいは、よく熟成したワインと
ピノ・ノワールのしっかりとした重厚感、ひかえめなドサージュのドライなシャンパーニュです。



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。
ハツラ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・ヴァルドッピアードネ プリュット

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ーな香りに、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 プリュット

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》



**Cave de Turckheim
Veilleur de Nuit Riesling 2014**
France Alsace
Glass.....¥1,000
Carafe/Bottle.....¥3000/¥6,000
カーヴ・ドゥ・トゥルクハイム
ヴェイユール・ドゥ・ニユイ リースリング 2014

フランス アルザス地方
リースリング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（減農園）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。うっとりするような芳醇な香りに
柑橘系の爽やかな酸味のある辛口ワインです。



**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。

《Bottle》



**1998 Savennieres-
Roche Aux Moines**
France Loire
Bottle.....¥8,000
1998 サヴァニエール・ロッシュ・オーモワンヌ



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・オーモワンヌ。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%
農業・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》



**Esporao
Monte Velho Red 2016**
Portugal Alentejo
Glass.....¥1,000
Carafe/Bottle.....¥2,500/¥5,000
エスポラン
モンテ・ヴェーリョ レッド 2016

ポルトガル アレンテージョ地方
アルゴネス/トリンカデイラ/トリガ・ナショナル/シラー
ポルトガル南部に位置するアレンテージョで中心的な役割、高品質なワ
インを世界に送り出してきたワイナリーです。ベリー系の果実の香り、
スパイシーな香りが引き締めます。フレッシュで心地よい味わい、しっ
かりとした骨格があるワインです。



**Maison Albert
MA Signature Pinot Noir 2015**
France Languedoc
Glass.....¥1,000
Carafe/Bottle.....¥2,500/¥5,000
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を楽しめるワインです。

《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世代続くプ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 2013
France Côtes du Rhône
Bottle.....¥6,000
ジゴンドス E・ギガル 2013

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。



■ 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 +¥600 でセットドリンクを AUTUMN 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

🍷 • Carbonara style pasta flavored Truffle

with Bacon and soft boiled Egg... ¥1,500

ベーコンと温泉卵のクリームソース トリュフ香るカルボナーラ風

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

Dessert set +¥500

単品 ... ¥700

ランチをご注文いただくと +500 円でデザートセットに出来ます。



Montelimar NEW

モンテリマール

ナッツ、グリオットチェリーの豊かな香りと食感を優しいハチミツ風味のパバロワで包み、キルシュ風味のシロップをしみ込ませたスポンジでサンドしました。



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。ミルクレーン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

クーロンス

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

クレーンブリュレ

パリッと香ばしいカラメルと、天然のパ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ンブリュレ。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 icecream

..... ¥1,400/set + ¥1,000

ミックスベリーとパ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パ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ン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。



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。



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。

※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、パルミツジャーノ・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 / パルミツジャーノ / 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

Dessert set+¥500

単品 ... ¥700

お好きなドリンクに +500円でデザートセットに出来ます。



Montelímar **NEW**

モンテリマル

ナッツ、グリオットチェリーの豊かな香りと食感を優しいハチミツ風味のパバロワで包み、キルシュ風味のシロップをしみ込ませたスポンジでサンドしました。



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 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



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。



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。



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。

※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。