



アニヴェルセルカフェのリラックスした雰囲気、記念日の祝福をお手伝い致します。
ご両家お顔合わせプランもございます。詳細はスタッフにお尋ね下さいませ。

■ LUNCH COURSE 11:00~ / 11:30~ ご予約限定のランチコース料理

Bonheur ¥3,000

ポヌール

- 季節のポタージュ
- 牛フィレ肉のグリル
- バゲット or ライス
- 好きなケーキ
- コーヒー or ティー

+¥500 でスパークリングワインをセットにできます。

+¥500 でケーキをミニウェディングケーキ（ホールケーキ）にグレードアップできます。

■ DINNER COURSE 18:00~ / 19:00~ ご予約限定のディナーコース料理

Cadeau ¥5,000

カドゥー

- オードブル
- 本日のお魚料理
- 本日のお肉料理
- 本日のデザート
- コーヒー or ティー
- バゲット

Anyday ¥8,000

エニディ

- スパークリングワイン
- オードブル
- 本日のスープ
- 本日のお魚料理
- 本日のお肉料理
- ウェディングケーキをモチーフとしたかわいいホールケーキ
- コーヒー or ティー
- バゲット

Anniversaire ¥10,000

アニヴェルセル

食材をグレードアップさせたスペシャルディナーコース

- スパークリングワイン
- オードブル
- 本日のスープ
- 本日のお魚料理
- 本日のお肉料理
- ウェディングケーキをモチーフとしたかわいいホールケーキ
- コーヒー or ティー
- パン盛り合わせ

※当日の予約キャンセルについてはキャンセル料を 100% 頂戴いたします。



All ¥700 Drink set +¥500

好きなドリンクに +500 円でデザートセットに出来ます。
単品 ... ¥700



Recolte NEW

レコルト

栗本来の風味をそのまま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。



Chocolat Raisin NEW

ショコラ・レザン

ラム酒を効かせたレーズンとチョコレートのタルトです。レーズンを忍ばせたアーモンドクリームと濃厚でなめらかなガナッシュと共に、ラム酒の芳醇な香りをお楽しみ下さい。



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。



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。



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。



Croissant sandwich with chocolate ice cream set + ¥700 / ¥900

クロワッサンチョコレートアイスサンド

ミニサイズのクロワッサンと濃厚なミルクチョコレートアイスを組み合わせたアイスサンドです。グラスに注いだ果肉入りオレンジジュースを口にすると、また違ったお味で楽しめる一皿です。好きなドリンクとセットにできます。 セット + ¥700 単品 ¥900



Mixed berries pain perdu with vanilla ice cream ... Set + ¥1,000 / ¥1,400

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

風味豊かなブリオッシュがベースのフレンチトースト。イチゴ、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みとの絶妙なハーモニー。好きなドリンクとセットにできます。 セット + ¥1,000 単品 ¥1,400
パンベルデュのみ L.O. 17:30



Paris-Brest NEW

パリ・ブレスト

フランス・パリの伝統菓子、パリ・ブレスト。濃厚なクリームにはヘーゼルナッツのプラリネをふんだんに使用し、まったりと贅沢な香りが口いっぱいに広がります。そこに、キャラメリゼしたアーモンドの食感をアクセントに加え、香ばしく焼いたシュー生地をサンドしました。



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。



Truffe Noire

トリュフノワール

風味豊かなトリュフの香り、チーズとチョコレートのマリアージュ。トリュフとチーズの相性はバツグンです。一口食べるとクセになる味わいをお楽しみ下さい。



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。（提供までに少々お時間を頂きます。）



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。



■ COFFEE

Café au lait “SOUVENIR”¥900

カフェオレ”スヴニール”

来年で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。

12 ページからお選び下さい。



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ったアニヴェルセルオリジナルブレンドティ。
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、まるでプ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ります。

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。

Masala Chaie¥1,200

マサラチャイ

【チャイ】冬の定番チャイティです。様々なスパイスを加えたお茶は体の芯から温まります。

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)

Butterfly Blue¥1,000

バタフライブルー

【ハーブティ】バタフライピーという綺麗な青色の花にレモングラスやレモンバーベナを加えて爽やかな味わいに仕上げています。(ノンカフェイン)

※子宮収縮作用があるため妊娠されている方はご注意くださいませ

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。



■ SOFT DRINK

<i>Hot chocolate</i>	¥900
ホットチョコレート	
<i>Appletiser</i>	¥800
アップルタイザー	
<i>Lemonade (hot/cold)</i>	¥800
レモネード (ホット / アイス)	
<i>Fresh orange juice</i>	¥1,100
フレッシュオレンジジュース	
<i>Apple cox' juice</i>	¥1,000
フランス産 アップルジュース 《コックス種》	
<i>Cabernet rose grape juice</i>	¥1,000
フランス産 ロゼ グレープジュース 《カベルネ種》	
<i>Vineyard Peach Nectar</i>	¥1,000
フランス産 ぶどう畑のピーチネクター	
<i>Acqua panna / Orezza (sparkling) 500ml</i>	¥1,000
アクアパンナ (ミネラルウォーター) / 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

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。

12 ページからお選び下さい。



■ BEER / BEER COCKTAIL

<i>Yebisu / Heineken / Guinness</i>	¥900
エビス ハイネケン ギネス	
<i>Non alcohol beer (bottle)</i>	¥800
ノンアルコールビール (ボトル)	
<i>Panaché / Monaco</i>	¥900
パナシェ モナコ	

■ COCKTAIL

<i>Anniversaire blue</i>	¥1,200
アニヴェルセル・ブルー	
ロイヤルブルーのバージンロードが特徴の”アニヴェルセル・ウェディング”をイメージ。 ブルーの鮮やかなグラデーションにライチの香りと柑橘系のフルーツの爽やかなさっぱり感が心地よいアルコールカクテルです。	
<i>Mimosa / Bellini</i>	¥1,200
ミモザ ベリーニ	
<i>Sangria</i>	¥1,100
サンゲリア	
<i>Campari Shakerato</i>	¥1,000
カンパリシェケラート	
<i>Gin / Vodka / Cassis</i>	¥800
ジン ウオッカ カシス	
<i>Hot wine</i>	¥1,100
ホットワイン	
<i>Hot Kahlua</i>	¥1,100
ホットカルーア	



■ OTHERS

<i>Lulubell cidre (330ml)</i>	¥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。	
<i>Fukumimi junmai ginjou syu</i>	¥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。	
<i>Patron xo cafe</i>	¥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。	



■ CHAMPAGNE



Moët & Chandon Brut Imperial
Glass/Bottle.....¥1,600/¥9,800
モエ・エ・シャンドンブリュットアンペリアル

ピノ・ノワール 30~40%/ピノ・ムニエ 30~40%/シャルドネ 20~30%
酸味、果実味のバランスが絶妙なハーモニーを奏でており
飲み手の心を楽しませてくれます。
ほんのりとした果実味が特徴的世界で一番飲みやすい
シャンパーニュです。



Ayala Brut Nature
Glass/Bottle.....¥1,600/¥9,800
アヤラブリュットナチュール

ピノ・ノワール 40%/ピノ・ムニエ 20%/シャルドネ 40%
ノン・ドサージュ (マジュールは 7g/l) の非常に魅力的な香り。
調和のとれたバランスの良いブレンドにしっかりとしたアルコール感。
ダイエツトシャンパーニュとしてもお楽しみいただける、
初秋を感じさせるような趣のあるシャンパーニュです。

■ SPARKLING



Roger Goulart Cava Gold Brut 2014
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 2014
スペイン
チャレッコ 40%/マカベオ 30%/パレリヤダ 30%
ベ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
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。



■ WHITE WINE

《Glass》



Domaine Peiriere Chardonnay 2016
France Languedoc
Glass.....¥1,000
Carafe/Bottle.....¥2,500/¥5,000

ドメーヌ・ペイリエール シャルドネ 2016
フランス ラングドッグ地方
シャルドネ 100%
よく熟した黄色リンゴ、洋梨、白桃のような果実の香りに加えて、石灰のような
ミネラルのニュアンスが含まれます。完熟した果実味にしなやかな酸味が
余韻へと続く、南仏の太陽と石灰岩由来のエレガンスの融合をお楽しみ下さい。

House white wine
Spain (Airen)
Glass.....¥800
Carafe.....¥2,000

ハウス白ワイン
スペイン
白: アイレン 100% やや辛口

《Bottle》



Leon Beyer Riesling 2015
France Alsace
Bottle.....¥6,000

レオン・バイエ リースリング 2015
フランス アルザス地方
リースリング 100%
フレッシュでフルーティー、しっかりとしたボディが感じられます。
エレガントなミネラルのブーケや花の香りとともに、口中には
果実味が上品に広がります。

Domaine Jean Marie Penet Touraine
Sauvignon Blanc 2015



France Loire
Bottle.....¥6,000
ドメーヌ・ジャン・マリー・ペネ トゥーレーヌ・
ソーヴィニヨン・ブラン 2015
フランス ロワール地方
ソーヴィニヨン・ブラン 100%
冷涼な気候に起因するエレガントな酸味、ほぼ無農薬に近い丁寧な栽培に
よるピュアな果実味が秀逸な一本です。
ソーヴィニヨン・ブランらしい華やかな香りが幸福へと誘います。

Natale Verga Grecanico
Italia
Bottle.....¥5,000



ナターレ・ヴェルガ グレカニコ
イタリア
グレカニコ 100%
青リンゴやトロピカルフルーツ、柑橘系果実の香りが心地よく広がります。
豊かな果実味とほのかなスパイスさ、酸味の良いバランスが感じられます。

■ RED WINE

《Glass》



Joseph Roche Pinot Noir
France
Glass.....¥1,000
Carafe/Bottle.....¥2,500/¥5,000

ジョセフ・ロッシュピノ・ノワール
フランス
ピノ・ノワール 100%
ガーネットの外観から爽快なミントやクロープの香りが控えめに拡がります。
果実と酸が溶け合った華やかなピノ・ノワールの風味に少しの苦味が余韻を
引き締めます。

Avec Amour Cabernet Sauvignon 2015
France
Glass.....¥1,000
Carafe/Bottle.....¥2,500/¥5,000



アヴェック・アムール・カベルネ・ソーヴィニヨン 2015
フランス ラングドッグ地方
カベルネ・ソーヴィニヨン 100%
煮詰めたジャムやダークチェリー、カカオ等の複雑な香りが絡み合います。
果実味とタンニンのバランスが素晴らしく、余韻も長く感じられます。
しっかりと肉料理やチーズとのマリアージュをお楽しみ頂けるワインです。

《Bottle》



Gigondas E.Guigal 2012
France Côtes du Rhône
Bottle.....¥6,000

ジゴンドス E・ギガル 2012
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。

■ ROSE WINE

《Bottle》



Cuvee marie Christine Provence
Rose 2016
France La Provence
Bottle.....¥5,000
キュヴェ・マリー・クリスティーヌ 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アージュを
お楽しみ頂けます。



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。



- *Meet plate of the week*¥1,500
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*¥1,500
今週のお魚料理 ※詳細はスタッフへお尋ねください

SPAGHETTI

- *Spaghetti of the month*¥1,300
今月のスパゲッティ ※詳細はスタッフへお尋ねください

Extea size/大盛り+¥300

SALAD

- *Anniversaire café original salad*¥1,500
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・レッチ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*¥1,400
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*¥1,400
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)*¥1,400
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*¥1,500
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

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

SET DRINK 全てのランチにドリンクが付き。下記からお選び下さいませ。(Another cup おかわり +¥200~)

- *Coffee / Tea* +¥100 • *Café au lait* • *Cappuccino* • *Royal milk tea*
コーヒー 紅茶 カフェオレ カプチーノ ロイヤルミルクティ

※米・米飯類は全て国産を使用しております

SIDE MENU

- *Potage of the day*¥800
本日のポタージュ
- *Franch onion soup*¥900
オニオングラタンスープ
- *Assorted ham (3 types)*¥1,000
ハム三種盛り合わせ
(バルマ産プロシュート / トリュフコット / コンタディーノ)
- *Assorted cheese (3 types)* ...¥1,000
チーズ三種盛り合わせ
(ゴルゴンゾーラ / バルミッジャーノ / ブリー・ド・モー)
- *Baguette*¥100
バゲット
- *Croissant*¥300
クロワッサン
- *13 grain rice*¥300
十三穀米

OPTION

- *Mini salad*¥300
ミニサラダ
- *Butter/Powder cheese/Mustard*¥100
バター / 粉チーズ / マスタード



All¥700 Lunch set+¥500

好きなランチに +500 円でデザートセットに出来ます。

単品 ... ¥700



Recolte **NEW**
レコルト

栗本来の風味をそのままかい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。



Chocolat Raisin **NEW**
シヨコラ・レザン

ラム酒を効かせたレーズンとチョコレートのタルトです。レーズンを忍ばせたアーモンドクリームと濃厚でなめらかなガナッシュと共に、ラム酒の芳醇な香りをお楽しみ下さい。



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。



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。



Anniversaire chocolat
アニヴェルセルシヨコラ

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。シヨ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。



Croissant sandwich with chocolate ice creamset+¥700/¥900

クロワッサンチョコレートアイスサンド

ミニサイズのクロワッサンと濃厚なミルクチョコレートアイスを組み合わせたアイスサンドです。グラスに注いだ果肉入りオレンジジュースを口にすると、また違ったお味で楽しめる一皿です。好きなドリンクとセットにできます。 セット +¥700 単品 ¥900



Mixed berries pain perdu with vanilla icecream ...set+¥1,000/¥1,400

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

風味豊かなブリオッシュがベースのフレンチトースト。イチゴ、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みとの絶妙なハーモニー。好きなドリンクとセットにできます。 セット +¥1,000 単品 ¥1,400 パンベルデュのみ L.O. 17:30



Paris-Brest **NEW**
パリ・プレスト

フランス・パリの伝統菓子、パリ・プレスト。濃厚なクリームにはヘーゼルナッツのプラリネをふんだんに使用し、まったりと贅沢な香りが口いっぱいに広がります。そこに、キャラメリゼしたアーモンドの食感をアクセントに加え、香ばしく焼いたシュー生地でサンドしました。



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。



Truffe Noire
トリュフノワール

風味豊かなトリュフの香り、チーズとチョコレートのマリアージュ。トリュフとチーズの相性はバツグンです。一口食べるとクセになる味わいをお楽しみ下さい。



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。(提供までに少々お時間を頂きます。)



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。



■ SALAD

Anniversaire café original salad¥1,300

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¥1,300

スモークサーモンのニース風サラダ

Caesar salad with grilled spicy chicken¥1,200

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¥1,200

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)¥1,200

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)¥1,300

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

■ SIDE MENU

Baguette¥100

バゲット

Mix nuts¥300

ミックスナッツ

Croissant¥300

クロワッサン

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)

13 grain rice¥300

十三穀米

Assorted ham (3 types)¥1,000

ハム三種盛り合わせ (バルマ産プロシュート / トリュフコット / コンタディーノ)

Potage of the day¥800

本日のポタージュ

Assorted cheese (3 types)¥1,000

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

Franch onion soup¥900

オニオングラタンスープ

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

※米・米飯類は全て国産を使用しております



All¥700 Drink set+¥500

好きなドリンクに +500 円でデザートセットに出来ます。

単品 ... ¥700

Recolte NEW

レコルト



栗本来の風味をそのままい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つ絞って仕上げられています。秋の味覚をお楽しみ下さい。

Chocolat Raisin NEW

ショコラ・レザン



ラム酒を効かせたレーズンとチョコレートのタルトです。レーズンを忍ばせたアーモンドクリームと濃厚でなめらかなガナッシュと共に、ラム酒の芳醇な香りをお楽しみ下さい。

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。

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。

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。



Croissant sandwich with chocolate ice creamset+¥700/¥900

クロワッサンチョコレートアイスサンド

ミニサイズのクロワッサンと濃厚なミルクチョコレートアイスを組み合わせたアイスサンドです。グラスに注いだ果肉入りオレンジジュースを口にする、また違ったお味で楽しめる一皿です。好きなドリンクとセットにできます。 セット +¥700 単品 ¥900



Mixed berries pain perdu with vanilla ice cream ...set+¥1,000/¥1,400

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。イチゴ、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みとの絶妙なハーモニー。好きなドリンクとセットにできます。 セット +¥1,000 単品 ¥1,400
パンベルデュのみ L.O. 17:30

Paris-Brest NEW

パリ・プレスト



フランス・パリの伝統菓子、パリ・プレスト。濃厚なクリームにはヘーゼルナッツのプラリネをふんだんに使用し、まったりと贅沢な香りが口いっぱいに広がります。そこに、キャラメリゼしたアーモンドの食感をアクセントに加え、香ばしく焼いたシュー生地でサンドしました。

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。

Truffe Noire

トリュフノワール



風味豊かなトリュフの香り、チーズとチョコレートのマリアージュ。トリュフとチーズの相性はバツグンです。一口食べるたびに味わいをお楽しみ下さい。

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。(提供までに少々お時間を頂きます。)

Baked goods platter

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。




■ 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 / コンタディーノ)

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)

 *Rice gratin with meet and vegetable*¥1,000
彩り野菜のミートドリア

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

Franch 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

 *Focaccia sandwich (fried fish)*¥1,200
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*¥1,300
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

※米・米飯類は全て国産を使用しております



■ MAIN DISH


週替わりメインディッシュ

Meet 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*¥1,500

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

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*¥1,300

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・レズ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)*.....¥500/¥1,200

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)*.....¥600/¥1,300

スモークサーモンのニース風サラダ



■ SPAGHETTI

Spaghetti of the month¥1,300

今月のスパゲッティ ※詳細はスタッフへお尋ねください

Extea size/大盛り+¥300

※米・米飯類は全て国産を使用しております