

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ございます。詳細はスタッフにお尋ねくださいませ。

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

**Bonheur** ..... ¥3,000 (税別)

ボヌール ※メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。予めご了承くださいませ。

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

+¥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 (税別)

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 (税別)

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 (税別)

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

※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。

※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 Dessert 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



**Tiramisu** *NEW*

ティラミス

風味豊かな国産マスカルポーネと  
当店で抽出したエスプレッソを使用したティラミスです。  
ほんのりと香るオレンジをアクセントにすることで  
コクと苦味をより一層引き立てます。



**Paris-Brest**

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。



**Couronne**

クーロンヌ

冠をイメージしたベリーフルーツのタルトです。  
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、天然のバナビーンズのみを  
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。)



**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ナナ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ナナ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



**Porto Rouge** *NEW*

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。



**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  
スポンジ生地にバナナ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。

※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。



*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ミ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ります。

*Pavane* .....¥1,000

パヴァーヌ

【紅茶】ローズやマリーゴールドの香りが引き立つディンブラをベースに口いっぱいに広がる柔らかい紅茶の味わいが楽しめます。

*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。

*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
- 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。



## ■ 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  
 ロイヤルブルーのバーজন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。
- 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)
- Campari Shakerato* ..... ¥1,000  
 カンパリエケラート
- Gin / Vodka / Cassis* ..... ¥800  
 ジン ウォッカ カシス
- Hot wine* ..... ¥1,100  
 ホットワイン
- Hot Kahlua* ..... ¥1,100  
 ホットカルーア



## ■ 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 ginjou 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



Perrier-Jouet Grand Brut
Glass/Bottle.....¥1,600/¥9,800
ペリエ ジュエ グラン ブリュット
ピノ・ノワール 40% ピノ・ムニエ 40% シャルドネ 20%



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%



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%

■ SPARKLING



Roger Goulart Cava Gold Brut 2015
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 2015



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

※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》



Domaine Jean Marie Penet Touraine
Sauvignon Blanc 2015
France Loire
Glass.....¥1,000
Carafe/Bottle.....¥3,000/¥6,000



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

《Bottle》



Leon Beyer Riesling 2015
France Alsace
Bottle.....¥6,000
レオン・ベイエ リースリング 2015

■ 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

※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》



Joseph Roche Pinot Noir 2016
France
Glass.....¥1,000
Carafe/Bottle.....¥2,500/¥5,000



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

《Bottle》



Gigondas E.Guigal 2012
France Côtes du Rhône
Bottle.....¥6,000
ジゴンドス E・ギガール 2012



## 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

※米・米飯類は全て国産を使用しております

## SPAGHETTI

- *Spaghetti of the month* .....¥1,400  
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

## 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・レジャール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* .....¥1,400  
スモークサーモンのニース風サラダ
- *Caesar salad with grilled spicy chicken* .....¥1,400  
焼きたてスパイスシーグ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。下記からお選びください。(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

※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      Lunch set .....+¥500

お好きなランチに +500円でデザートセットに出来ます。  
単品 ... ¥700



### Tiramisù *NEW*

ティラミス

風味豊かな国産マスカルポーネと  
当店で抽出したエスプレッソを使用したティラミスです。  
ほんのりと香るオレンジをアクセントにすることで  
コクと苦味をより一層引き立てます。



### Paris-Brest

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。



### Couronne

クーロンス

冠をイメージしたベリーフルーツのタルトです。  
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。)



### 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。  
お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。  
お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



### Porto Rouge *NEW*

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。  
ミルクシーナ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。



### 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。

※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* .....¥1,500

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* .....¥1,400

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* .....¥1,400

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 (Truffle ham & cheese hot sandwich)* .....¥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

## ■ 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

*Franch 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 (バ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 / バルミッジャーノ / 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 Dessert 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



*Tiramisu* **NEW**

ティラミス

風味豊かな国産マスカルポーネと  
当店で抽出したエスプレッソを使用したティラミスです。  
ほんのりと香るオレンジをアクセントにすることで  
コクと苦味をより一層引き立てます。



*Paris-Brest*

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ブ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。



*Couronne*

クーロンヌ

冠をイメージしたベリーフルーツのタルトです。  
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、天然のパナリビーンズのみを  
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。)



*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 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



*Porto Rouge* **NEW**

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。  
ミルクシ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。



*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  
ローカラ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。

※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)
-  *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  
本日のポダージュ
- 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)* .....¥1,400  
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

- 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* .....¥1,600  
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
- 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* .....¥1,500  
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、パルミッジャーノ・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。
-  *Caesar salad with grilled spicy chicken (Mini/Regular)*.....¥600/¥1,400  
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/¥1,400  
スモークサーモンのニース風サラダ



## ■ SPAGHETTI

- Spaghetti of the month* .....¥1,400  
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。