

# 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の胸に、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

モンテリマル *NEW*

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。)



### 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 *NEW*

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。



### 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



### Nouvelle Mariée

ヌーヴェル マリエ *NEW*

ココナッツとヨーグルトのムースの中に、パイナップル、マンゴー、ライムを合わせたジュレでさっぱりとお召し上がり頂けるムースです。ドレスに見立てたケーキが特徴です。



### 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。



### 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。



### Black bean & KINAKO flour ice cream with WARABIMOCCHI

.....¥900/set+¥700

黒豆きな粉アイスクリーム *NEW*

相性の良い黒豆きな粉を贅沢に使用したアイスクリームに、わらび餅、グラノーラ、黒糖ソースをあわせた和風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。

※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



### Thierry Triolet N.V. Carte Noire Brut Glass/Bottle.....¥1,600/¥9,800

ティエリー トリオレ カルト・ノワール ブリュット  
シャルドネ 70% ピノ・ノワール 30%  
シャンパーニュ南部に位置する、最高級シャンパーニュ・メゾンにブドウを卸す  
家族経営のレコルトタン・マニピュラン。  
シャルドネのフレッシュさとピノ・ノワールのふくよかさのバランスが良く、  
余韻はほんのりとした甘味が漂い、ドライなキレも備えています。  
非常に細かな泡と共に口の中を満たす滑らかな果実味が感じられます。



### 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ポンドのイメージに  
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  
スペリオレ・ディ・ヴァルドッピアーデネ 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 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。

※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.....¥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。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 Jean Marie Penet Touraine Sauvignon Blanc 2015 France Loire Bottle.....¥6,000

ドメヌ・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。

※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。

## ■ ROSE WINE

### 《Glass》



### Domaine de Mourchon Loubie 2015 France Côtes du Rhône Glass.....¥1,000 Carafe/Bottle.....¥3,000/¥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。

## ■ RED WINE

### 《Glass》



### 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が楽しめるワインです。

### 《Bottle》



### 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

フランス

カベルネ・ソーヴィニヨン 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・ギガール 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 +¥500 でセットドリンクを SUMMER 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

• Meet 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 tomato sauce with bacon and summer vegetables..... ¥1,500

スパゲッティ ベーコンと夏野菜のトマトソース  
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

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

モンテリマル NEW

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

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。)



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 NEW

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てアイスクリームです。



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



Nouvelle Mariee

ヌーヴェル マリエ NEW

ココナッツとヨーグルトのムースの中に、パイナップル、マンゴー、ライムを合わせたジュレでさっぱりとお召し上がり頂けるムースです。ドレスに見立てたケーキが特徴です。



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。



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。



Black bean & KINAKO flour ice cream with WARABIMOCHI ..... ¥900/set + ¥700

黒豆きな粉アイスクリーム NEW

相性の良い黒豆ときな粉を贅沢に使用したアイスクリームに、わらび餅、グラノーラ、黒糖ソースをあわせて和風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。

※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

*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 / スパイス / 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。



*Montelimar*

モンテリマル **NEW**

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*

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。)



*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 **NEW**

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。



*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



*Nouvelle Mariee*

ヌーヴェル マリエ **NEW**

ココナッツとヨーグルトのムースの中に、パイナップル、マンゴー、ライムを合わせたジュレでさっぱりとお召し上がり頂けるムースです。  
ドレスに見立てたケーキが特徴です。



*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。



*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。



*Black bean & KINAKO flour ice cream with WARABIMOCCHI*

.....¥900/set+¥700

黒豆きな粉アイスクリーム **NEW**

相性の良い黒豆ときな粉を贅沢に使用したアイスクリームに、わらび餅、グラノーラ、黒糖ソースをあわせた和風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。

※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

 *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。

 *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。