



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 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

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。

- 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 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

クローヌス

冠をイメージしたベリーフルーツのタルトです。
暖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。
(提供までに少々お時間を頂きます。)



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。



■ 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。



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、印象深いものしております。

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。



■ 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。



■ 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。
- 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 ウオッカ 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。



■ CHAMPAGNE



Joseph Perrier Cuvée Royale Brut
Glass/Bottle.....¥1,600/¥9,800

ジョセフ・ペリエ キュヴェ ロワイヤル プリュット
シャルドネ 35%/ ピノ・ノワール 35%/ ピノ・ムニエ 30%
フレッシュで爽快感があり、丸みがあります。
繊細な泡立ちで、非常にバランスのとれた味わいです。
2011年のウィリアム王子とキャサリン妃のロイヤル・ウェディングでも登場し、
英国王室御用達のシャンパーニュです。

Mimosa.....¥1,200

ミモザ
ミモザカラーのシャンパーニュ「ジョセフ・ペリエ」と
「フレッシュオレンジジュース」を使用したカクテルです。
春の訪れを感じさせる贅沢な一杯をお楽しみくださいませ。



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



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 プリュット 2015
スペイン
チャレロ 40%/ マカベオ 30%/ パレリヤダ 30%
ペ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 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。



■ WHITE WINE

《Glass》

Domaine Jean Marie Penet Touraine
Sauvignon Blanc 2015



France Loire
Glass.....¥1,000
Carafe/Bottle.....¥3,000/¥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。

Domaine Peiriere Chardonnay 2016
France Languedoc



Glass.....¥1,000
Carafe/Bottle.....¥2,500/¥5,000
ドメーヌ・ペリエール 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。

《Bottle》

Leon Beyer Riesling 2015
France Alsace



Bottle.....¥6,000
レオン・ベイエ 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、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。

■ 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ージュを
お楽しみ頂けます。

■ 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やかなミントやクローブ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。



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*¥1,600
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 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*¥1,500
スモークサーモンのニース風サラダ
- *Caesar salad with grilled spicy chicken*¥1,400
焼きたてスパイスチリ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



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

クーロヌ

冠をイメージしたベリーフルーツのタルトです。
暖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。
(提供までに少々お時間を頂きます。)



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。
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。



■ 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¥1,500

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

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

※米・米飯類は全て国産を使用しております



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



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す。



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。
暖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。
(提供までに少々お時間を頂きます。)



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ー

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
パンベルデューのみ L.O. 17:30



Porto Rouge NEW

ポルトルージュ

芳醇な香り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。
少しでも甘いものを召し上がりたい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 / 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

■ 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

※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*¥1,600

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)*.....¥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)*.....¥700/¥1,500

スモークサーモンのニース風サラダ



■ SPAGHETTI

Spaghetti of the month¥1,400

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

※米・米飯類は全て国産を使用しております