

Cours

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。

Dessert

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

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、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・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。



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いときにオススメです。



■ COFFEE

Café au lait “SOUVENIR” ¥900

カフェオレ”スズニール”

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ーです。

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。

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。

Darjeeling tea ¥1,000

ダーズリンティ

【紅茶】インドのダーズ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ー

【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)

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)

Acai blend -Hibiscus & Mango- ¥1,200

アサイーブレンド -ハイビスカス&マンゴー-

【ハーブティ】今話題のアサイーを使用したハーブティです。酸味が強く、クセになる味わいです。(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

- Hot chocolate* ¥900
 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
- Acqua panna / Orezza (sparkling) 500ml* ¥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 でパンベ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

- 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* ¥1,100
 サングリア
- Campari Shakerato* ¥1,000
 カンパリシェケラート
- 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 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。



■ CHAMPAGNE



Ayala Brut Majeur

Glass/Bottle.....¥1,600/¥9,800

アヤラ ブリュット マジュール

ピノ・ノワール 40% / ピノ・ムニエ 20% / シャルドネ 40%
厳選されたグランクリュとブルミエクリュにより優美さがもたらされる。
ピノ・ノワールとシャルドネのバランスが見事に調和し、ピノ・ムニエの
果実味が生き生きとした魅力を感じさせます。
テラス席でオススめの爽やかな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。
ダイエッ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
チャレロ 40% / マカベオ 30% / パレリャーダ 30%
ベネズエラ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。



Undurruga 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。

Today's sparkling wine by the glass

Glass.....¥1,100

本日のスパークリングワイン ※詳細はスタッフにお尋ねくださいませ。



■ WHITE WINE

《Glass》



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。

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・
ソーヴィニオン・ブラン 2015

フランス ロワール地方

ソーヴィニオン・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
よるビュアナ果実味が秀逸な一本です。
ソーヴィニオン・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シーさ、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。

House red wine

Spain (Tempranillo)

Glass.....¥800

Carafe.....¥2,000

ハウス赤ワイン

スペイン

赤: テンプラニリーヨ 100% ミディアムボディ

《Bottle》



Gigondas E.Guigal 2012

France Côtes du Rhône

Bottle.....¥6,000

ジゴンドス E・ギガール 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リアージュを
お楽しみ頂けます。



■ MORNING



- *Croissant sandwich (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
下記からお飲物お選び下さい。

- *Cheese omlet with coffee or tea*¥1,300

チーズオムレツ

半熟のチーズオムレツにミニサラダ、トースト、ハッシュドポテトがついたモーニングセット。
下記からお飲物お選び下さい。



Set drink coffee / tea /+¥100 Café au lait, Cappuccino

コーヒー / 紅茶 /+¥100 カフェオレ、カプチーノ

- *Café au lait & Croissant*¥1,000

カフェオレセット

パリの朝食をイメージした、クロワッサンとカフェオレのモーニングセット。



■ ALACARTE

- *Mixed berries pain perdu with vanilla icecream*¥1,400

Drink 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ユ

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。
好きなドリンクに+¥1,000でセットに出来ます。(単品 ¥1,400)

Croissant¥300

クロワッサン

Baked goods platter¥400

焼き菓子の盛り合わせ

Potage of the day¥800

本日のポタージュ

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

焼きたてスパイスグリルチキンとロメインレタスのシーザーサラダ

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)



■ 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 (ポットサービス) / アイス)

■ SOFT DRINK

Hot chocolate¥900

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

■ TEA

Paefait Amour¥1,000

パルフェタムール

Romance¥1,000

ロマンス

Darjeeling tea¥1,000

ダージリンティ

Assam tea¥1,000

アッサムティ

Ceylon tea¥1,000

セイロンティ

Original royal milk tea¥1,000

オリジナルロイヤルミルクティー

Rooibos tea -vanilla blend-¥1,000

ルイボスティ -バニラブレンド-

Ginger lemon herb tea¥1,000

ジンジャーレモンハーブティ

Acai blend -Hibiscus & Mango- ..¥1,200

アサイーブレンド -ハイビスカス&マンゴー-

Butterfly Blue¥1,000

バタフライブルー

Green tea¥1,000

緑茶

■ COLD TEA

Iced tea (Earl grey)¥800

アイスティー (アールグレイ)

Iced royal milk tea¥900

アイスロイヤルミルクティ



WEEKLY PLATE LUNCH

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¥1,300
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¥1,300
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¥1,100
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¥1,300
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、パルミツジャーノ・レジャーン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
焼きたてスパイス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¥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

※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
(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 / パルミツジャーノ / プリー・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

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



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
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。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。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



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。



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い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、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¥1,300

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ーン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 (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 / パルミツジャーノ / プリー・ド・モー)

Pâté de campagne¥1,000

松阪ボークのパテ・ド・カンパーニュ

■ 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・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 summer vegetable¥1,000
夏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ユ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¥1,300

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¥1,300

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¥1,100

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