

# 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を胸に、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



## 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



# Dessert

All .....¥700 with Drink .....¥500

単品 ... ¥700 ドリンクをご注文いただくと500円でデザートセットに出来ます。



## Parfait Amour **NEW**

パルフェタムール

Parfait Amour (完全なる愛) と名付けられた紅茶が優しく香るバタークリームとダックワーズ生地を重ね、層ごとに表情を変える甘酸っぱいラズベリーで恋するわくわく感を表現しました。



## 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

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、天然のパナピ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。)



## 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 L.O



## 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。



## Recolte

レコルト

栗本来の風味をそのまま生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。



## 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。



## 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

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。



## 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。



※紅茶類はポットでのご提供になります。

*Fraisier* .....¥1,000

フレジエ

【紅茶】セイロンをベースにアッサムとケニアを加え、イチゴとバニラの風味に仕上げました。  
たっぷりのミルクを加えるとより味わいが引き立つ紅茶です。

*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り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。

*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)

*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)
- Pineapple juice ..... ¥800  
パイナップルジュース
- 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・マニビュラン。  
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。



### Paul Berthelot Cuvée Réserve Bottle.....¥9,800

ポール・ベルトロウ キュヴェ レゼルヴ  
ピノ・ノワール40% ピノ・ムエ40% シャルドネ20%  
エベルネの北部に位置するディジェ村にある、1884年から5世代に  
わたって続く家族経営のシャンパーニュ・メゾン。すべてが自社畑の  
ぶどう栽培にはリュットリゾネ（減農薬）を採用しています。  
輝きのある美しい黄金色、口中に広がる繊細な泡が心地よく、  
味わいは、よく熟成したワインとピノ・ノワールのしっかりとした重厚感、  
ひかえめなドサージュのドライなシャンパーニュです。はちみつ、  
ミント、りんごやスパイス、ハーブが感じられ、豊かな香りが広がります。



### 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 ブリュット 2015  
スペイン  
チャレツロ 40%/マカベオ 30%/パレリャダ 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

チリ  
シャルドネ 60%/ピノ・ノワール 40%  
淡い黄色りんご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》

### Domaine Jean Marie Penet Touraine Sauvignon Blanc 2015



France Loire  
Glass.....¥1,100  
Carafe/Bottle.....¥3,000/¥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。

### White wine of the Day

Glass.....¥1,000  
Carafe/Bottle.....¥2,500/¥5,000

本日の白ワイン

※詳細はスタッフにお伺い下さい。

### 《Bottle》



### 1998 Savennieres- Roche Aux Moines



France Loire  
Bottle.....¥8,000

1998 サヴァニエール・ロッシュ・オーモワンス

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・オーモワンス。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。

### Cuvee marie Christine Provence Rose 2016



France La Provence  
Bottle.....¥6,000  
キュヴェ・マリー・クリスティエヌ 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。

※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》

### Maison Albert



MA Signature Pinot Noir 2015  
France Languedoc  
Glass.....¥1,100  
Carafe/Bottle.....¥3,000/¥6,000  
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。

### Red wine of the Day

Glass.....¥1,000  
Carafe/Bottle.....¥2,500/¥5,000

本日の赤ワイン

※詳細はスタッフにお伺い下さい。

### 《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  
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世代続くブ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 2014



France Côtes du Rhône  
Bottle.....¥6,000  
ジゴンドス E・ギガル 2014

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。



## 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

## 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

• Meat 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 Cream sauce of Salmon,

Romanesco and Cauliflower..... ¥1,500

スパゲッティ サーモンとロマネスコ、カリフラワーのクリームソース

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 ..... ¥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 with Drink ..... ¥500

単品 ... ¥700 ドリンクをご注文いただくと 500円でデザートセットに出来ます。



Parfait Amour NEW

パルフェタムール

Parfait Amour (完全なる愛)と名付けられた紅茶が優しく香るバタークリームとダックワーズ生地を重ね、層ごとに表情を変える甘酸っぱいラズベリーで恋するわくわく感を表現しました。



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。ミルクレープ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コ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、天然のパナビーゼ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。)



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 L.O



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。



Recolte

レコルト

栗本来の風味をそのまま生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。



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、もちもちした食地の生地で巻かれたフルーツロールケーキ。



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

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。



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。

※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* .....¥1,500

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

## ■ 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

 *Focaccia sandwich (fried fish)* .....¥1,500

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)* .....¥1,600

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 / 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 with Drink .....¥500

単品 ... ¥700 ドリンクをご注文いただくと 500円でデザートセットに出来ます。



*Parfait Amour* **NEW**

パルフェタムール

Parfait Amour (完全なる愛)と名付けられた紅茶が優しく香る  
バタークリームとダックワーズ生地を重ね、層ごとに表情を  
変える甘酸っぱいラズベリーで恋するわくわく感を表現しました。



*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。  
ミルクリ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コ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。)



*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



*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。



*Recolte*

レコルト

栗本来の風味をそのまま生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。



*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。



*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

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。



*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)

 *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

 *Focaccia sandwich (fried fish)* .....¥1,500  
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* .....¥1,600  
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・レジャールをかけて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。