



ご予約限定のコース料理

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。

■ LUNCH COURSE 11:00~ / 11:30~ (平日限定)

*Bonheur* ..... ¥3,000

ボヌール

季節のポタージュ

牛フィレ肉のグリル

パン 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~

*Cadeau* ..... ¥5,000

カドゥー

オードブル

本日の魚料理

本日の肉料理

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

本日の魚料理

本日の肉料理

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

本日の魚料理

本日の肉料理

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

その他、ご両家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。



■ 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ポ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)

■ DESSERT SET

*Dessert Set* + ¥500

*Pain perdu 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 + ¥1,000 でパンベルデュセットに出来ます。

後ろの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り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)

**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)

**Minty blue .....¥1,000**

ミンティブルー

【ハーブティ】スッキリとした飲み口のペパーミントと青い花のブルーマローを使用したハーブティです。(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 .....¥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 / Sanpellegrino (sparkling) 500ml .....¥1,000**

アクアパンナ (ミネラルウォーター) / サンペレグリーノ (炭酸水) 500ml

**■ 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。



## ■ BEER

*Yebisu* ..... ¥900

エビス

*Heineken* ..... ¥900

ハイネケン

*Guinness* ..... ¥900

ギネス

*Kirin free non alcohol (bottle)* ..... ¥800

キリンフリー (ボトル) ノンアルコールビール

## ■ BEER COCKTAIL

*Panaché* ..... ¥900

パナシェ

*Monaco* ..... ¥900

モナコ

## ■ CIDRE

*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。

## ■ SAKE

*Fukumimi junmai ginjou syu* ..... ¥1,200

福耳純米吟醸酒



## ■ COCKTAIL

*Anniversaire blue* ..... ¥1,200

アニヴェルセル・ブルー

ロイヤルブルーのパー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* ..... ¥1,200

ミモザ

*Bellini* ..... ¥1,200

ペリーニ

*Sangria* ..... ¥1,100

サングリア

*Campari Shakerato* ..... ¥1,000

カンパリシェケラート

*Gin* ..... ¥800

ジン

*Vodka* ..... ¥800

ウォッカ

*Cassis* ..... ¥800

カシス

## ■ HOT COCKTAIL

*Hot wine* ..... ¥1,100

ホットワイン

*Hot Kahlua* ..... ¥1,100

ホットカルーア

## ■ NIGHT COCKTAIL

17:30~L.O. までの限定ナイトカクテル

*Premium Mochaccino* ..... ¥1,200

プレミアムモカチーノ

アニヴェルセルカフェで人気のメニューのモカチーノをカクテルに仕上げました！

リラックスしたい夜にぴったりの大人な味わいです。

*Patron* ..... ¥1,200

パトロン

天然のコーヒーエッセンスをブレンドした高級テキーラです。

ふわっと仕上げたクリームとレモンピールでお好みの味わいでお楽しみ下さい。





■ SPECIAL WINE 《数量限定》

Casillero del Diablo



Casillero del Diablo Cool Edition

Chile

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

カッシャロ・デル・ディアブロ クール・エディション  
チリ

“悪魔の蔵”の伝説のワイン。  
その昔、貯蔵してあったワインのあまりのおいしさから盗み飲みが絶えなかった。  
そのため、『この蔵には悪魔が棲んでいる』という噂を流し、その美酒を守った伝説の蔵。

[WHITE] 辛口

ソーヴィニヨン・ブラン種を使用し、柑橘のさわやかな香りと  
果実の味わいが広がります。  
すっきりとした酸と果実のバランスが優れ、始めから最後まで  
フレッシュさが続く上品なワイン。

[ROSE] 辛口

シラズ種を主体とし、赤や黒のベリーのアロマの中にスパイスが  
感じられます。  
ブラックベリーやフレッシュなプラムが味わいとして感じられ、  
しっかりとした骨格にさわやかな酸が特徴の心地よいワイン。

■ 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って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。  
夏にオススメの爽やかなシャンパーニュ!



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・ドサーージュ (マジュールは 7g/l) の非常に魅力的な香り。  
見事に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  
アルコール感と優美さが感じられます。  
ダイエットシャンパーニュとしてもお楽しみいただけます!

■ SPARKLING



Roger Goulart Cava Gold Brut

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  
スペイン

チャレツロ 40%/マカベオ 30%/パレリャーダ 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 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、かりん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。

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

《Bottle》



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感じられます。  
果実味も豊かで、ほのかなスパイスさと、酸味のバランスが良い。



Leon Beyer Gewurztraminer

France

Bottle.....¥5,000

レオン・バイエ ゲヴェルトツトラミネール

フランス  
ゲヴェルトツトラミネール 100%  
骨格のしっかりした辛口の白。そのブーケからは、フルーツ、花、  
そしてスパイスの豊かな香りが感じられます。



Aruspide AUTOR Chardonnay

Spain

Bottle.....¥6,000

アルスピデ アウトルシャルドネ

スペイン  
シャルドネ 100%  
最高級フランス産椗樽で6ヶ月間熟成させることで果実の香りは高まり、  
素晴らしく輝いた透明感のある淡い黄色の色調になります。  
心地よい酸味を感じる果実の風味が豊かでエレガントなワイン。

《Glass》



Domaine Peiriere Chardonnay

France

Glass.....¥1,000

Carafe/Bottle.....¥2,500/¥5,000

ドメーヌ・ペリエール シャルドネ

フランス  
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。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。

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

Today's wine by the glass

Glass.....¥1,000

本日のワイン ※詳細はスタッフにお尋ねくださいませ。

■ RED WINE



Gigondas E.Guigal

France

Bottle.....¥6,000

ジゴンドス E・ギガル

フランス  
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。プラムや甘草の力強いアロマ。  
ほのかに感じられるオークのフレーバー。フルボディな味わい。



Caroso Montepuluciano d'Abruzzo

Italia

Bottle.....¥6,000

カロロソ モンテプルチアーノ・ダブルツツオ

イタリア  
モンテプルチアーノ ダブルツツオ 97%/サンジョベーゼ 3%  
すみれや熟したベリー、ほのかにレーズンを感じる素晴らしいアロマ。  
上品なタンニンを感じるフルからミディアムボディの赤。



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ピノ・ノワールの風味に少しの苦味がアフターを  
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: テンブラニーリョ 100% ..... ミディアムボディ





## 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。

• **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



## SPAGHETTI

🍴 • **Spaghetti bacon & truffle & hot spring egg**

cream Sauce carbonara style .....¥1,300

スパゲッティ ベーコンとトリュフ、温泉卵のクリームソース カルボナーラ風

## 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** .....¥1,400

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ます。下記からお選び下さいませ。(Another cup おかわり +¥200~)

• Coffee • Tea  
コーヒー 紅茶

+¥100

• Café au lait  
カフェオレ

• Cappuccino  
カプチーノ

• Royal milk tea  
ロイヤルミルクティ



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



## Piña Colada

ピニャコラーダ

カクテル言葉で「深い思い出」の意味を持つ『ピニャコラーダ』をイメージし、サヴァラン、ラム、パイナップル、ココナッツを夏らしくグラスの中に集めました。  
口の中でほどける甘さと、夏を想うさわやかなパイナップルとのマリアージュをお楽しみ下さい。



## Tarte aux pêche NEW

タルト・オ・ペッシュュ

香り豊かな旬の桃とクリームチーズのムースを使用したタルトです。  
しっとり焼き上げたラズベリー入りのアーモンドクリームとの酸味と、みずみずしい桃の風味をお楽しみ下さい。



## 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。



## Parfait Amour

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クリームと、層ごとに表情を変えた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。



## 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 NEW

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 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。  
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



## 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。



## 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 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ときにオススメです。





Heure du thé  
15:00~17:30

## ■ 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CHEDDAR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 .....¥1,300

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ガ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 (Truffle ham & cheese hot sandwich) .....¥1,300

トリュフハムとグリユイェ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~

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 / 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 / バルミッジャーノ / ブリー・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

バター / 粉チーズ / マスタード

.....¥100



Dessert

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



Piña Colada

ピニャコラーダ

カクテル言葉で「淡い思い出」の意味を持つ『ピニャコラーダ』をイメージし、サヴァラン、ラム、パイナップル、ココナッツを夏らしくグラスの中に集めました。口の中でほどける甘さと、夏を想うさわやかなパイナップルとのマリアージュをお楽しみ下さい。



Tarte aux pêche **NEW**

タルト・オ・ペッシュ

香り豊かな旬の桃とクリームチーズのムースを使用したタルトです。しっとり焼き上げたラズベリー入りのアーモンドクリームとの酸味と、みずみずしい桃の風味をお楽しみ下さい。



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。



Parfait Amour

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クリームと、層ごとに表情を変えた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。



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 **NEW**

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



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。



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 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。



## ■ 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)
-  *Truffle filled potato salad*..... ¥1,200  
トリュフづくしのポテトサラダ
-  *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 / パルミジャーノ / プリー・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
-  *Frank - sausage with lentils* ..... ¥1,000  
 フランクソーセージとレンズ豆の煮込み添え
- 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

## ■ SANDWICH

-  *Focaccia sandwich (fried fish)* ..... ¥1,300  
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



## ■ MAIN DISH

- 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* ..... ¥1,500  
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
-  *Spicy beef curry* ..... ¥1,300  
国産牛ミンチのスパイシーカレー
- 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、パルミジャーノ・レッチ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* ..... ¥1,300  
今週のスパゲッティ ※詳細はスタッフへお尋ねください
- Extea size / 大盛り* ..... +¥300