

# 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。



### 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 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 *NEW*

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

どちおど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”スズニール”

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)

## ■ 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。

※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。



*Fraisier* ..... ¥1,000

フレイジエ

【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、リ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 780ml / 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 でパンベ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 ベリーニ
- 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



Louis Roederer Brut Premier  
Glass/Bottle.....¥1,800/¥12,000  
ルイ・ロデレール・ブリュット・プルミエ

ピノ・ノワール40% シャルドネ40% ピノ・ムニエ20%  
品質重視のためブドウの70%近くを自社畑から揃い一貫して家族経営を守り続けるルイ・ロデレール社。  
3種類のブドウに、樽で熟成させたりザブワインを掛け合わせて造る、豊かな果実味に濃厚でまろやかな  
風味が特徴です。  
ノン・ヴィンテージとしては通常の2.5倍以上の瓶内熟成を経て出荷され、伝統的なスタイルにモダンと  
パワフルな息吹が加わり、繊細かつ上品であり贅沢なスタンダード・キュヴェです。



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



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  
スベリオレ・ディ・ヴァルドッピアデーネ 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  
Gewurztraminer 2017  
France Alsace

Glass.....¥1,100  
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  
ゲヴュルトトラミネール 2017

フランス アルザス地方  
ゲヴュルトトラミネール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。口当たりまろやかでライチや  
花の香りの中にミネラル感と果実味が素晴らしい白ワインです。



Baron Philippe de Rothschild  
Berger Baron Blanc 2017  
France Bordeaux

Glass.....¥1,100  
Carafe/Bottle.....¥3,000/¥6,000

バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド  
ベルジェ・バロン・ブラン 2017

フランス ボルドー地方  
ソーヴィニオン・ブラン59% セミヨン40% ミュスカデル1%  
150年の歴史を持つBPhR社のボルドー各地から最適なテロワールを厳選した、  
桃やトロピカルフルーツの風味を伴ったフルーティでまろやかな果実味溢れる  
上品で芳醇な白ワインです。

《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。



Domaine de Mourchon Loubie 2015  
France Côtes du Rhône  
Bottle.....¥6,000

ドメヌ・ドゥ・ムルシヨン ルピエ 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.....¥1,100  
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。



Baron Philippe de Rothschild  
Mouton Cadet Rouge Classique  
France Bordeaux

Glass.....¥1,100  
Carafe/Bottle.....¥3,000/¥6,000

バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド  
ムートン・カデ・ルージュ・クラシック

フランス ボルドー地方  
メルロー90% カベルネ・ソーヴィニオン10%  
150年の歴史を持つBPhR社。ラベルは1930年発売当時の復刻版です。  
赤系果実、黒系果実にスパイスとオークが融合した上品な香りです。  
生き生きとした果実味に上品なタンニンと伴った濃厚でまろやかな  
舌触りです。

《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  
カベルネ・ソーヴィニオン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、よく熟した柔らかな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。  
葉がか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。

※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。



■ MORNING



🐟 • Croissant sandwich (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  
下記からお飲物お選びください。

• Cheese omlet with coffee or tea .....¥1,400

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ください。



SET DRINK

Orange juice / Apple juice / Grapefruit juice  
Coffee / Tea / Café au lait / Cappuccino / 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 / ロイヤルミルクティ

• 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。  
カフェオレを上記「SET DRINK」に変更することも出来ます。

■ ALACARTE

• Mixd 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 .....¥1,500

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

🥓 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)

※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(ポットサービス)/アイス)

■ 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

■ TEA

Fraisier .....¥1,000

フレジエ

Paefait Amour .....¥1,000

パルフェタムール

Romance .....¥1,000

ロマンス

Pavane .....¥1,000

パヴァーヌ

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 blend .....¥1,000

オリジナルロイヤルミルクティブレンド

Rose hip tea .....¥1,000

ローズヒップティ

Ginger lemon herb tea .....¥1,000

ジンジャーレモンハーブティ

Green tea .....¥1,000

緑茶

■ COLD TEA

Iced tea (Earl grey) .....¥800

アイスティ (アールグレイ)

Iced royal milk tea .....¥900

アイスロイヤルミルクティ

※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。



## 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。

- *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 Meat sauce with soft boiled Egg*...¥1,500  
スパゲッティミートソース 温泉卵添え

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、パルミジャーノ・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。
- *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
- *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ユイエールチーズのクロックムッシュ

※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。

※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
- *French 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 / 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 / パルミジャーノ / ブリー・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
- *Mini salad* .....¥300  
ミニサラダ
- *Butter/Powder cheese/Mustard*  
バター / 粉チーズ / マスタード  
.....¥100

## OPTION



All .....¥700 with Lunch or Drink .....¥500

単品 ... ¥700 ランチ又は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。



*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*  
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。)



*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



*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* **NEW**  
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、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

 *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

※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。



### 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。



### 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。)



### 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 NEW

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母をサンドした  
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* .....¥1,500  
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

## ■ 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。