

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



詳しくは7ページをご覧くださいませ！

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



詳しくは5ページをご覧くださいませ！

Dessert

All¥700

Dessert set+¥500

単品 ... ¥700

お好きなドリンクに +500円でデザートセットに出来ます。



Montelímar

モンテリマール **NEW**

ナッツ、グリオットチェリーの豊かな香りと食感を優しいハチミツ風味のパバロワで包み、キルシュ風味のシロップをしみ込ませたスポンジでサンドしました。



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。ミルクィ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。)



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 **NEW**

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。



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 L.O



Nouvelle Mariée

ヌーヴェル マリエ **NEW**

ココナッツとヨーグルトのムースの中に、パイナップル、マンゴー、ライムを合わせたジュレでさっぱりとお召し上がり頂けるムースです。ドレスに見立てたケーキが特徴です。



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。



Black bean & KINAKO flour ice cream with WARABIMOCCHI

.....¥900/set+¥700

黒豆きな粉アイスクリーム **NEW**

相性の良い黒豆ときな粉を贅沢に使用したアイスクリームに、わらび餅、グラノーラ、黒糖ソースをあわせた和風アイスクリームです。



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。

※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。

※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。



Fruits Rouges.....¥1,000

フリュイルージュ

【紅茶】ストロベリーをベースに赤いフルーツの瑞々しい香りが広がるアニヴェルセルオリジナルブレンドティです。

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 shu* ¥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
家族経営のレコルタン・マニピュラン。
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。



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



Santa Margherita Prosecco superiore di valdobbiadene Brut Italy Veneto Glass/Bottle.....¥1,100/¥7,000

サンタ・マルグリータ プロセッコ
スペリオール・ディ・ヴァルドッピアデーネ ブリュット
イタリヤ 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 Riesling 2014 France Alsace

Glass.....¥1,000

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 リースリング 2014
フランス アルザス地方
リースリング 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。うっとりするような芳醇な香りに
柑橘系の爽やかな酸味のある辛口ワインです。



La Croisade Reserve Chardonnay Black label 2017

France Languedoc

Glass.....¥1,000

Carafe/Bottle.....¥2,500/¥5,000

ラ・クロワザード・レゼルヴ・シャルドネ
ブラックラベル 2017

フランス ラングドック地方
シャルドネ 100%
南に面した畑から生まれる芳醇な果実味溢れる辛口ワインです。
酸味と果実味のバランスが良く、一部をフレンチオーク樽で熟成
させることにより生まれるリッチな味わいと長い余韻が楽しめます。

《Bottle》



1998 Savennieres- Roche Aux Moines

France Loire

Bottle.....¥8,000

1998 サヴァニエール・ロッシュ・オーモワヌ
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・オーモワヌ。シュナンブラン 100%の熟成感
から感じら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 Jean Marie Penet Touraine Sauvignon Blanc 2015

France Loire

Bottle.....¥6,000

ドメヌ・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
によるピュアな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。

※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。

■ ROSE WINE

《Glass》



Domaine de Mourchon Loubie 2015 France Côtes du Rhône

Glass.....¥1,000

Carafe/Bottle.....¥3,000/¥6,000

ドメヌ・ドゥ・ムルション ルビエ 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.....¥1,000

Carafe/Bottle.....¥2,500/¥5,000

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。

《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

フランス
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、よく熟した柔らかいタンニンと果実味の競演が楽しめます。



Gigondas E.Guigal 2013

France Côtes du Rhône

Bottle.....¥6,000

ジゴンドス E・ギガール 2013
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。



■ 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。



■ 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 (バ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

Paefait Amour¥1,000

バルフェタムール

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¥1,200

オリジナルロイヤルミルクティ

Rooibos tea -vanilla blend-¥1,000

ルイボスティ -バニラブレンド-

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。

- *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 tomato sauce with bacon and summer vegetables*....¥1,500
スパゲッティ ベーコンと夏野菜のトマトソース
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、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
- *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。

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

OPTION

- *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

※米・米飯類は全て国産を使用しております



All¥700 Dessert set+¥500
単品 ... ¥700 お好きなドリンクに +500 円でデザートセットに出来ます。



Montelimar
モンテリマール **NEW**

ナッツ、グリオットチェリーの豊かな香りと食感を優しいハチミツ風味のパバロワで包み、キルシュ風味のシロップをしみ込ませたスポンジでサンドしました。



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。ミルキ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変わり、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。)



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 **NEW**
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。



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です。母、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。
※パンベルデューのみ 17:30 L.O



Nouvelle Mariée
ヌーヴェル マリエ **NEW**

ココナッツとヨーグルトのムースの中に、パイナップル、マンゴー、ライムを合わせたジュレでさっぱりとお召し上がり頂けるムースです。ドレスに見立てたケーキが特徴です。



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。



Black bean & KINAKO flour ice cream with WARABIMOCCHI
.....¥900/set+¥700

黒豆きな粉アイスクリーム **NEW**
相性の良い黒豆ときな粉を贅沢に使用したアイスクリームに、わらび餅、グラノーラ、黒糖ソースをあわせた和風アイスクリームです。



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。

※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

 **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 / 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 / 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

Dessert set+¥500

単品 ... ¥700

お好きなドリンクに +500 円でデザートセットに出来ます。



Montelímar

モンテリマル **NEW**

ナッツ、グリオットチェリーの豊かな香りと食感を優しいハチミツ風味のパパロワで包み、キルシュ風味のシロップをしみ込ませたスポンジでサンドしました。



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。(提供までに少しお時間を頂きます。)



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 **NEW**

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てアイスクリームです。



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



Nouvelle Mariée

ヌーヴェル マリエ **NEW**

ココナッツとヨーグルトのムースの中に、パイナップル、マンゴー、ライムを合わせたジュレでさっぱりとお召し上がり頂けるムースです。ドレスに見立てたケーキが特徴です。



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。



Black bean & KINAKO flour ice cream with WARABIMOCHI

.....¥900/set+¥700

黒豆きな粉アイスクリーム **NEW**

相性の良い黒豆ときな粉を贅沢に使用したアイスクリームに、わらび餅、グラノーラ、黒糖ソースをあわせて和風アイスクリームです。



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。

※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

 *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


※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ヤ¥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。