



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

カッシェロ・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

シラーズ種を主体とし、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%
淡い黄色リング、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、ほのかなスパイシーさと、酸味のバランスが良い。



Leon Beyer Gewurztraminer

France

Bottle.....¥5,000

レオン・ベイエ 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%

最高級フランス産産樽で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グ、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広がります。
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：テンプラニーヨ 100% ミディアムボディ



■ MORNING SET

Croissant sandwich (smoked salmon and fresh salad)
with coffee or tea¥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

コーヒーまたは、紅茶付き。

Cheese omlét 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。

コーヒーまたは、紅茶付き。

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。

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)

■ ALACARTE

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 (パ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)¥900/¥1,000

コーヒー (ホット / 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-

Minty blue¥1,000

ミンティブルー

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ー



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 bacon & truffle & hot spring egg**
cream Sauce carbonara style¥1,100
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**¥1,300
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
焼きたてスパイスシーグルリ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

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**
バター / 粉チーズ / マスタード
.....¥100



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。
しっとりとした焼き上げたラズベリー入りのアーモンドクリームの酸味と、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とした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

アニヴェルセルシヨコラ

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。
シヨ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 creamset+¥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 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

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。



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。



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¥1,300

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ル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 (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~

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 / 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。口の中でほじける甘さと、夏を想うさわやかなパイナップルとのマリァージュをお楽しみ下さい。



Tarte aux pêche **NEW**

タルト・オ・ベッシュ

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。しっとりと焼き上げたラズベリー入りのアーモンドクリームの酸味と、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と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 creamset+¥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ァージュ。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ァ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 , proscuitto 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*¥1,300
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