

Happiness become an anniversary if best
20th
 Anniversary

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た記念のイベントを開催いたします！



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グラスワイン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

20歳のお客様限定！！

今年で20歳の誕生日を迎えるお客様へ、もれなくお得なドリンク無料チケットをプレゼントいたします！

チケットをゲットするには・・・

- ①2018年度(2018/4/1～2019/3/31)に20歳を迎える方
 ※お誕生日が分かる身分証明証をご呈示下さい♪
- ②アニヴェルセルカフェ公式インスタをフォロー＆
 「#アニヴェルセルカフェ」「#20周年」「#20歳限定」の3つのハッシュタグを入れて投稿
 ※投稿画面をスタッフにお見せ下さい♪

とっても簡単♪

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 Dessert set+¥500

お好きなドリンクに+500円でデザートセットに出来ます。

単品 ... ¥700



Tiramisu NEW

ティラミス

風味豊かな国産マスカルポーネと当店で抽出したエスプレッソを使用したティラミスです。ほんのりと香るオレンジをアクセントにすることでコクと苦味をより一層引き立てます。



Paris-Brest

パリ・プレスト

フランス・パリの伝統菓子、パリ・プレスト。濃厚なクリームにはヘーゼルナッツのプラリネをふんだんに使用し、まったりと贅沢な香りが口いっぱいに広がります。そこに、キャラメリゼしたアーモンドの食感をアクセントに加え、香ばしく焼いたシュー生地でサンドしました。



Couronne

クーロンス

冠をイメージしたベリーフルーツのタルトです。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、天然のパナレー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。)



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

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

ミックスベリーとパナラ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パナラ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



Porto Rouge NEW

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。



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パナ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。



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紅茶の味わいが広がります。

Pavane¥1,000

パヴァーヌ

【紅茶】ローズやマリーゴールドの香りが引き立つディンブラをベースに口いっぱいに広がる柔らかい紅茶の味わいが楽しめます。

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ーです。

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 / 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



Perrier-Jouet Grand Brut

Glass/Bottle.....¥1,600/¥9,800

ペリエ ジュエ グラン ブリュット
ピノ・ノワール 40% ピノ・ムニエ 40% シャルドネ 20%
フローラルで、スタイリッシュ、そしてカットされたダイヤモンドのように
輝くエレガントな繊細なメゾンペリエジュエのブリュット（辛口）シャンパーニュ。
50種類ものブドウのブレンドからなる芳醇さとフレッシュさの絶妙なバランス。
フローラルでフルーティーな香りの後にバニラとバターの香りへと移り変わり、
爽やかで長い余韻が楽しめます。



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



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
チャレッコ 40% / マカベオ 30% / パレリヤダ 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・シャンドン社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》



1998 Savennieres- Roche Aux Moines

Glass.....¥1,400

Bottle.....¥8,000



1998 サヴァニエール・ロッシュ・オーモワヌ
フランス
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、非常に長い余韻が楽しめます。

Domaine Peiriere Chardonnay 2016 France Languedoc

Glass.....¥1,000

Carafe/Bottle.....¥2,500/¥5,000



ドメーヌ・ペイリエール シャルドネ 2016
フランス ラングドッグ地方
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が含まれます。完熟した果実味にすなやかな酸味が
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をお楽しみ下さい。

《Bottle》



Leon Beyer Riesling 2015 France Alsace

Bottle.....¥6,000

レオン・ベイエ リースリング 2015
フランス アルザス地方
リースリング 100%
フレッシュでフルーティー、しっかりとしたボディが感じられます。
エレガントなミネラルのブーケや花の香りとともに、口中には
果実味が上品に広がります。

■ ROSE WINE

《Bottle》

Cuvee marie Christine Provence Rose 2016

France La Provence
Bottle.....¥5,000

キュヴェ・マリー・クリスティーヌ 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》



Chateau Lanessan 1998

Glass.....¥1,400

Bottle.....¥8,000



シャトー ラネッサン 1998
フランス
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。

Joseph Roche Pinot Noir 2016 France

Glass.....¥1,000

Carafe/Bottle.....¥2,500/¥5,000



ジョセフ・ロッシュ ピノ・ノワール 2016
フランス
ピノ・ノワール 100%
ガーネットの外観から爽快なミントやクロープの香りが控えめに拡がります。
果実と酸が溶け合った華やかなピノ・ノワールの風味に少しの苦味が余韻を
引き締めます。

《Bottle》



Gigondas E.Guigal 2013

France Côtes du Rhône
Bottle.....¥6,000

ジゴンドス E・ギガル 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

• 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 cream sauce

with spicy pollack roe, squid and whitebait... ¥1,500

スパゲッティ 明太子とやりいか、しらすのクリームソース
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、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。

🐟 • 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 ¥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

■ 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 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



Tiramisu NEW

ティラミス

風味豊かな国産マスカルポーネと
当店で抽出したエスプレッソを使用したティラミスです。
ほんのりと香るオレンジをアクセントにすることで
コクと苦味をより一層引き立てます。



Paris-Brest

パリ・ブレスト

フランス・パリの伝統菓子、パリ・ブレスト。
濃厚なクリームにはヘーゼルナッツのプラリネをふんだんに
使用し、まったりと贅沢な香りが口いっぱいに広がります。
そこに、キャラメリゼしたアーモンドの食感をアクセントに加え、
香ばしく焼いたシュー生地をサンドしました。



Couronne

クーロンヌ

冠をイメージしたベリーフルーツのタルトです。
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。)



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

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。
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



Porto Rouge NEW

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。



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。

※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、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¥1,500

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ュ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 (バ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 / バルミッジャーノ / 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

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



Tiramisù NEW

ティラミス

風味豊かな国産マスカルポーネと
当店で抽出したエスプレッソを使用したティラミスです。
ほんのりと香るオレンジをアクセントにすることで
コクと苦味をより一層引き立てます。



Paris-Brest

パリ・プレスト

フランス・パリの伝統菓子、パリ・プレスト。
濃厚なクリームにはヘーゼルナッツのプラリネをふんだんに
使用し、まったりと贅沢な香りが口いっぱいに広がります。
そこに、キャラメリゼしたアーモンドの食感をアクセントに加え、
香ばしく焼いたシュー生地でサンドしました。



Couronne

クローンス

冠をイメージしたベリーフルーツのタルトです。
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、天然のパナラピーンズのみを
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。)



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

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。
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。
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



Porto Rouge NEW

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。
ミルクレーン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。



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。

※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 / 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

French onion soup¥900
オニオングラタンスープ

Potage of the day¥800
本日のポダージュ

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・レジャヤ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。