

ANNIVERSAIRE CAFÉ

DINNER MENU ディナーメニュー

17:00 - 21:00 (20:00 L.O.)

COLD APPETIZERS 冷たい前菜



Beauty & Balance Chicken Salad ¥2,400

ビューティー・アンド・バランス・チキンサラダ
アニヴェルセルカフェが提案するのは
日々の自分を大切に慈しむ“セルフケア”の時間を彩るサラダ

TOPPING トッピング

- | | |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Smoked Salmon (30g)
スモークサーモン30g +¥400 | Avocado (1/2)
アボカド1/2個 +¥400 |
| Pecorino Romano (Shaved) (10g)
ペコリーノロマーノ(削りチーズ)10g +¥200 | Walnuts (10g)
くるみ10g +¥200 |
| Strawberries (30g)
苺30g +¥300 | Hokkaido Mixed Beans (30g)
北海道産ミックスビーンズ30g +¥200 |



Spiced Pumpkin and Cream Cheese House-Baked Focaccia
スパイス香るかぼちゃとクリームチーズ
焼きたて自家製フォカッチャ
¥1,320



Smoked Salmon Carpaccio with Oeuf Mayo
スモークサーモンのカルパッチョ
ウフマヨ
¥1,760



Garden-Style Burrata with Prosciutto and Strawberries
ガーデン風ブルラータチーズ
生ハムといちご
¥1,870



Grilled Tuna Niçoise with Colorful Vegetables and Anchovy Sauce
グリルマグロのニソワーズ
彩り野菜とアンチョビソース
¥2,200

HOT APPETIZERS 温かい前菜



Gratin of Shrimp and Mozzarella ¥1,540

海老とモッツァレラチーズのグラタン
ベーコンとアンチョビの旨みを効かせたベシャメルソースに、
エビとじゃがいもを合わせたペンネグラタン。



French Onion Soup
オニオングラタンスープ
¥1,100



Rice Croquette of Truffle and Quinoa
トリュフとキノアのライスコロッケ
¥1,210



Whole Roasted Turnip with Soy Meat Chili con Carne
丸ごとカブのロースト
大豆ミートのチリコンカン
¥1,320



Seasonal Warm Vegetable Assortment
季節の温野菜ヴァリエ
¥1,540

MAIN DISHES メインディッシュ



Japanese Beef Sirloin Roti with "SUDACHI", Seaweed Salt and Red Wine Sauce 150g / ¥5,200

国産牛サーロインのロティ
藻塩とすだち、赤ワインソース
低温で柔らかくしっとり仕上げた国産牛サーロインのロースト。
2種類のお味をお楽しみくださいませ。
※焼きたてでご提供するため、お時間を頂戴する場合がございます。



ANNIVERSAIRE Cheeseburger with Japanese Beef Patty and Bacon
国産牛パティとベーコンの
アニヴェルセルチーズバーガー
¥2,800



OMOTESANDO Fried Chicken
表参道フライドチキン
¥2,900



Tasmanian Salmon Meunière with Roasted Tomatoes and Mustard Cream Sauce
タスマニアサーモンのムニエル
ローストトマト マスタードクリームソース
¥2,530



Fish and Chips with Tartar Sauce
フィッシュ&チップス タルタルソース
¥2,420



Spaghettini with Sea Urchin and Salmon Roe Cream Sauce, Sansho Miso
雲丹といくらのクリームソース
山椒味噌 スパゲッティーニ
¥2,400



Spaghettini Aglio e Olio with Spring Vegetables and Whitebait, Bottarga Mimosa Style
春野菜としらすのアーリオオーリオ
カラスミのミモザ仕立て
スパゲッティーニ
¥2,200



Rigatoni with Japanese Beef Bolognese and Freshly Grated Cheese
たっぷり削りたてチーズの国産牛の
ラグーボロネーゼ リガトーニ
¥2,090

BREAD パン

- Walnut & Raisin Bread** ¥220
クルミ&レーズン
- Baguette (2 pieces)** ¥330
バゲット(2ピース)
- Croissant** ¥440
クロワッサン

DESERT デザート

- Robe de Mariée Parfait ~Strawberry Celebration~** ¥2,900
ローブ・ド・マリエ パルフェ ~ストロベリー・セレブレーション~
平日:12:00~20:00(限定10食) 土日祝:14:15~18:00(限定15食)
- Mille-feuille Pancakes** ¥1,800
ミルフィーユパンケーキ
- Strawberry Mille-feuille Pancakes** ¥2,800
ストロベリーミルフィーユパンケーキ
- Mille-feuille Pancakes OPTIONAL ADD - ONS**
ミルフィーユパンケーキのオプションとして一緒にご注文いただけます。

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Whipped Cream ¥200
ホイップクリーム | Maple Syrup ¥200
メープルシロップ |
| Ice Cream ¥300
アイスクリーム | French Fries ¥400
フレンチフライ |

CAKE ケーキ

- Gâteau au Fromage "Sakura"** ¥880
ガトー・フロマージュ“桜”
- Cherry Blossom and Strawberry ANNIVERSAIRE Roll** ¥880
桜と苺のANNIVERSAIREロール
- Petit Mariage ~Celebration~** ¥1,210
プチ・マリアージュ ~セレブレーション~
- Strawberry Tart** ¥1,100
タルト・フレーズ
- Japanese Chestnut Mont Blanc** ¥1,100
和栗のモンブラン