

# 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

- |  |  |
|--|--|
| <b>Smoked Salmon (30g)</b><br>スモークサーモン30g +¥400                    | <b>Avocado (1/2)</b><br>アボカド1/2個 +¥400                     |
| <b>Pecorino Romano (Shaved) (10g)</b><br>ペコリーノロマーノ(削りチーズ)10g +¥200 | <b>Walnuts (10g)</b><br>くるみ10g +¥200                       |
| <b>Strawberries (30g)</b><br>苺30g +¥300                            | <b>Hokkaido Mixed Beans (30g)</b><br>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



**Truffle and Quinoa Rice Croquette**  
トリュフとキヌアのライスコロケ  
¥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



#### Roasted Japanese Beef Sirloin 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  
山椒味噌添え スパゲッティニ  
¥2,400



**Spaghettini Aglio e Olio with Spring Vegetables, Whitebait and 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  
ラゲポロネーゼ リガトーニ  
¥2,090

### BREAD パン

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

### DESSERT デザート

- Robe de Mariée Parfait ~Strawberry Celebration~** ¥2,900  
ロブ・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。

- |                                       |                                     |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Whipped Cream</b> ¥200<br>ホイップクリーム | <b>Maple Syrup</b> ¥200<br>メープルシロップ |
| <b>Ice Cream</b> ¥300<br>アイスクリーム      | <b>French Fries</b> ¥400<br>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