

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
焼き立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 Vegetables, Whitebait and Bottarga
しらすとカラスミのアーリオオーリオ
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
ラゲーボロネーゼ 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 ~"Kimono" Celebration~ ¥2,800
ローブ・ド・マリエ パルフェ ~着物セレブレーション~
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ご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

Ocha-Maru (Matcha Mousse) ¥880
お茶丸
Matcha Opera ¥1,100
抹茶オペラ
Petit Mariage ~Celebration~ ¥1,210
プチ・マリアージュ ~セレブレーション~
ANNIVERSAIRE Roll ¥880
ANNIVERSAIREロール
Japanese Chestnut Mont Blanc ¥1,100
和栗のモンブラン

表示価格はすべて税込価格となっております。 Prices are inclusive of consumption tax.

食物アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお声かけください。 Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.