

数量
限定

LUNCH COURSE 11:00 ~ 14:00



¥4,290

STARTER

生ハムと柿のサラダ ビーツドレッシング

SOUP

茸のポタージュ

MAIN DISH

国産豚肩ロース肉のロティー レーズンバルサミソース

DESSERT

アニヴェルセル パティシエ特製デザート

COFFEE or TEA

お好みのドリンクをひとつお選びくださいませ
コーヒー / オリジナルフレーバーティー(ロマンス) / カフェインレスティー

※写真はイメージです。

LUNCH SET ランチセット ¥4,100

平日 11:00~17:00 (LO 16:00)

土日祝 11:00~17:30 (LO 16:00)

お好きなプレートにミニアフタヌーンティースタンドと
ドリンク1杯が付いたお得なランチセットです。



MAIN DISHES お好きなプレートを1つお選びください

Spaghetтини with Japanese Pork Ragu

国産豚の贅沢ラグー スパゲッティーニ

Spaghetтини with Fall Salmon, Mushrooms,
and Brownd Soy Sauce

秋鮭と茸、焦がし醤油の和風スパゲッティーニ

Slow-Cooked Hashed Beef

じっくり煮込んだ牛肉たっぷりハッシュドビーフ

Japanese Chicken Breast Schnitzel
with Herb Butter

国産鶏胸肉のシュニッツェル ハーブバター添え

ANNIVERSAIRE Special Bacon Cheeseburger

アニヴェルセル特製

こだわり自家製ベーコンチーズバーガー

+¥230でご注文いただけます

DRINK お好きなドリンクを1つお選びください

Coffee コーヒー (ホット・アイス)

Tea 紅茶 (ホット・アイス)

Lemonade レモネード (ホット・アイス)

Apple Juice アップルジュース

Coca Cola コーラ

Café Latte カフェラテ(ホット・アイス) +¥330

Cappuccino カプチーノ +¥330

Orange Juice オレンジジュース

Grapefruit Juice グレープフルーツ

Ginger Ale ジンジャーエール

FOOD

平日 11:00 ～ 17:00 (LO 16:00)

土日祝 11:00 ～ 17:30 ※PLATE メニューのご注文は 16:00 までとなります。

BURGER PLATE

Burger + French Fries + Pickles
ハンバーガー＋フレンチフライ＋ピクルス



ANNIVERSAIRE Special ¥2,530
Bacon Cheeseburger

アニヴェルセル特製 こだわり自家製ベーコンチーズバーガー

SET MENU セットメニュー

プレートとご一緒にご注文いただけます

Patty パティ追加 +¥500 Soup スープ +¥300

Salad サラダ +¥350

Upgrade to French Fries Truffle & Cheese
フレンチフライ トリュフ & チーズへ変更 +¥300

PASTA PLATE

Pasta + Seasonal Salad + Bread
パスタ＋季節のサラダ＋パン



Spaghettini with Japanese Pork Ragu ¥2,300
(単品価格 ¥1,870)

国産豚の贅沢ラグー スパゲッティーニ



Spaghettini with Fall Salmon, Mushrooms, and Browned Soy Sauce ¥2,300
(単品価格 ¥1,870)

秋鮭と茸、焦がし醤油の和風スパゲッティーニ

SET MENU セットメニュー

プレートとご一緒にご注文いただけます

Soup スープ +¥300

French Fries フレンチフライ +¥350

PLATE

Main Dish + Buttered Rice
メインディッシュ＋バターライス



Slow-Cooked Hashed Beef ¥1,980

じっくり煮込んだ牛肉たっぷりハッシュドビーフ



Japanese Chicken Breast Schnitzel ¥2,300
with Herb Butter

国産鶏胸肉のシュニッツェル ハーブバター添え

バターライスはバゲットに変更できます。
Butter rice can be changed to a baguette.

SET MENU セットメニュー

プレートとご一緒にご注文いただけます

Soup スープ +¥300

French Fries フレンチフライ +¥350

Extra Salad サラダ増量 +¥350

DRINK SET

各種プレートとご一緒にご注文いただけます +¥550 お好きなドリンクを1つお選びください

Coffee コーヒー (ホット・アイス)

Café Latte カフェラテ (ホット・アイス)

Tea 紅茶 (ホット・アイス)

Cappuccino カプチーノ

Lemonade レモネード (ホット・アイス)

Orange Juice オレンジジュース

Apple Juice アップルジュース

Grapefruit Juice グレープフルーツ

Coca Cola コーラ

Ginger Ale ジンジャーエール

SIDE MENU

Kamakura Ham Caesar Salad ¥1,650
with Onsen Egg Dressing

鎌倉ハムのシーザーサラダ 温泉卵 ドレッシング

Prosciutto and Burrata Cheese ¥2,400

生ハムとブッラータチーズ

Mix Nuts ¥550

ミックスナッツ

Olive ¥550

グリーンオリーブ

MEGA French Fries ¥1,540
MEGA フレンチフライ

French Fries with Three Dips ¥1,320
(Sour Cream · Garlic Mayonnaise · Guacamole)

フレンチフライ 3種のディップ
(サワークリーム・ガーリックマヨ・ワカモレ)

French Fries Truffle and Cheese ¥1,320
フレンチフライ トリュフ & チーズ

French Fries ¥880
フレンチフライ

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.
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.

当日注文
OK

数量
限定

Mini Afternoon Tea Stand + Free-Flow Drinks

ミニアフタヌーンティースタンド フリーフロー付き

¥ 3,900 (予約価格 ¥3,600)

旬のぶどうや秋の味覚を気軽に味わえるミニアフタヌーンティーに、
フェアドリンクを含む18種類のフリーフローが付いた特別なティープランです。



※写真は2名様分となります

FREE-FLOW DRINK MENU

Recommendation

Sweet Potato Royal Milk Tea (Iced)
さつまいもロイヤルミルクティー

Muscat Tea with Chunks of Grapes (Iced)
ごろっとぶどうのマスカットティー (+¥660でご注文いただけます)

Tea

Flavored Tea "Romance" (Hot/Iced)
ロマンス

Flavored Tea "Prfait Amour" (Hot)
パルフェタムール

Flavored Tea "Celebration" (Hot)
セレブレーション

Flavored Tea "Rose Hip" (Hot)
ローズヒップ

Flavored Tea "Ruby Red Blend" (Hot/Iced)
ルビーレッドブレンド

Darjeeling(Hot) Earl gray (Iced) Chai (Hot/Iced)
ダージリン アールグレイ チャイ

Coffee

Coffee(Hot/Iced)
コーヒー

Café Latte(Hot/Iced)
カフェラテ

Soft Drink

Cola
コーラ

Apple Juice
アップルジュース

Ginger Ale
ジンジャーエール

Grapefruit Juice
グレープフルーツジュース

Orange Juice
オレンジジュース

Lemonade (Hot /Iced)
レモネード

※お席のご利用は2時間制でございます。店内の混雑状況やご予約状況によりご注文を承れない場合や
ご利用時間を通常より短縮してご案内する場合がございます。あらかじめご了承ください。

DESSERT

期間
限定



※写真は2名様分となります

Mini Afternoon Tea Stand ¥1,800
ミニアフタヌーンティースタンド

パティシエ特製の「ぶどうジュレ」や「シャインマスカットのミルフィーユ」、
「栗とほうじ茶のムース」、「紫芋モンブラン」など、秋の味覚を気軽に楽しめる
ミニアフタヌーンティーです。



Mont Blanc ¥1,760
和栗の生搾りモンブラン

ご注文後に丁寧に仕上げる、数量限定の生搾りモンブラン。
1mmの細さで何層にも重ねた和栗ペーストの内側には、イチジク入りの
スポンジ、カスタード、生クリーム、ナッツのメレンゲを忍ばせました。



Mille-Feuille Pancakes ¥1,680
ミルフィーユパンケーキ

もちもちのクレープ生地とカスタードクリームを何層にも重ね、表面を香ばしくキャラメリゼ。
モチモチとサクサクが織りなす新感覚の食感に、有塩バターのほのかな塩気が絶妙な
アクセント。

Gateau Chocolat with Rum Raisins ¥880
ラムレーズン入りガトーショコラ

Ice Cream ¥660
アイスクリーム

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。

Ice Cream ¥300
アイスクリーム

Whipped Cream ¥200
ホイップクリーム

Maple Syrup ¥150
メープルシロップ

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.
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.



Grape & Autumn Harvest Afternoon Tea
ぶどうと秋の味覚のアフタヌーンティー ¥5,900(税込)

ぶどうと秋の実りを贅沢に楽しめるアフタヌーンティー。秋の味覚をふんだん
に使用したパティシエ特製のスイーツと季節のセイボリー、フェアドリンクを
含む約18種類のドリンクをフリーフローでお楽しみいただけます。

※詳細は右記二次元コードより、公式HP・Instagramをご確認ください。

予約限定

詳細はこちら



Instagram

