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
- **Pecorino Romano (Shaved) (5g)** ペコリーノロマーノ(削りチーズ)5g +¥200
- **Strawberries (30g)** 苺30g +¥300
- **Avocado (1/2)** アボカド1/2個 +¥400
- **Walnuts (10g)** くるみ10g +¥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
ガーデン風ブッラータチーズ 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



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
OMOTESANDOフライドチキン
¥3,300



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　スパゲッティーニ
¥2,400



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



Truffle-Scented Bacon and Mushroom Soup Carbonara Spaghettini
トリュフ香るベーコンと茸のスープカルボナーラ　スパゲッティーニ
¥2,200

BREAD パン

Walnut and Raisin Bread ¥220
クルミ&レーズン パン

Baguette (Two pieces) ¥220
バゲット(2ピース)

Croissant ¥440
クロワッサン

DESSERT デザート

"Snow White" Robe de Mariée Parfait ¥3,000
スノーホワイト ローブ・ド・マリエ パルフェ
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
苺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
- **Ice Cream** ¥300 アイスクリーム
- **Maple Syrup** ¥200 メープルシロップ
- **French Fries** ¥400 フレンチフライ

CAKE ケーキ

"Yukimaru" Cheese and Raspberry Mousse ¥880
雪まる

Salted Caramel and Chocolate Tart ¥1,100
タルト・ショコラ キャラメルサレ

Japanese Chestnut Mont Blanc ¥1,100
和栗のモンブラン

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

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.