

ANNIVERSAIRE CAFÉ



All¥700 with Drink¥500

単品 ... ¥700 ドリンクをご注文いただくと 500 円でデザートセットに出来ます。



Abeille *NEW*
アベイユ

ミツバチが花畑で蜜を集めている様子をイメージした、ハチミツのムースです。「春の花々のハチミツ」をたっぷり使用したムースの中央には、バニラムースと香ばしいキャラメルソース、上部にはミツバチが探しに来たハチミツレモンソースが良いアクセントになっています。



Parfait Amour
パルフェタムール

Parfait Amour (完全なる愛) と名付けられた紅茶が優しく香るバタークリームとダックワーズ生地を重ね、層ごとに表情を変える甘酸っぱいラズベリーで恋するわくわく感を表現しました。



Couronne
クーロンヌ

冠をイメージし季節のフルーツを飾ったタルトです。温かく優しい気持ちが伝わり、誰もが冠をかぶる特別な日に“笑顔が増えますように”との想いで作りました。



Baked Cheese cake
バインドチーズケーキ

濃厚なクリームチーズを使用したコクのあるチーズケーキ。ハチミツクリームとチーズのマリアージュをお楽しみいただけます。



Crème brûlée
クレームブリュレ

パリッと香ばしいキャラメルと、天然のパナラビーンズのみを使用したなめらかな口当たり良いクレームブリュレです。濃厚でクリーミーな味わいに、甘酸っぱいベリーを添えました。(提供までに少しお時間を頂きます。)



**Mixed berries pain perdu with
vanilla icecream**
.....¥1,400/set ¥1,000

ミックスベリーとバニラアイスクリームのパンベルデュ

風味豊かなプリオッシュがベースのフレンチトーストです。苺、フランボワーズ、ブルーベリーの酸味とバニラアイスの甘味のハーモニーをお楽しみ下さい。

※パンベルデュのみ 17:30 L.O



Baked goods platter
.....¥400

焼き菓子の盛り合わせ

フィナンシェやマカロンなど、小さくてかわいい3種類の焼き菓子の盛り合わせ。少しだけ甘いものを召し上がりたいときにオススメです。



Thé Vert
テ・ヴェール

上品な香りと渋みの抹茶を贅沢に使用し、中にはとろりと優しい甘味の練乳ソースを閉じ込めました。白玉とあずきの食感の変化も楽しめるムースです。



Blanche
ブランシュ

マリッジリングとウェディングドレスの“純白”を表現した“Blanche”。米粉をブレンドして白くしっとり焼き上げたスポンジ生地にバニラ風味の低脂肪クリームと苺をサンドしたローカロリーでライトなショートケーキです。



Anniversaire Chocolat
アニヴェルセルショコラ

なびたチョコレートを使用したムースとスポンジを幾層にも重ね、表面をチョコレートでコーティングしました。様々な食感の、ショコラ好きにはたまらない濃厚で香り高いチョコレートケーキです。



Fruits roll cake
フルーツロールケーキ

アニヴェルセル定番のロールケーキ。イチゴ、キウイ、バナナ、マンゴーをふんだんに使用し、もちもちした食感の生地で巻かれたフルーツロールケーキです。



**Strawberry & pistachio
ice cream with berry sauce**
.....¥900/set ¥700

ストロベリー&ピスタチオアイスクリーム

とちおとめのアイスクリームとピスタチオアイスクリームに、フレッシュのいちご、グラノーラ、濃厚なベリーソースをあわせたアイスクリームです。



**Croissant sandwich with
chocolate ice cream**
.....¥900/set ¥700

クロワッサンチョコレートアイスサンド

クロワッサンに濃厚なミルクチョコアイスをサンドしました。別添えのオレンジジュースとチョコレートの相性をお楽しみ下さい。



Muffin¥400
マフィン2種

日替わりで変更いたします。詳細はスタッフへお尋ねください。

※Prices are subject to consumption tax
※料金は、税別です。別途消費税8%を頂戴いたします。



■ COFFEE

Café au lait “SOUVENIR” ¥900

カフェオレ”スヴニール”

1998年に誕生したアニヴェルセルカフェ。

オープン当時に大人気だった懐かしのカフェオレポウルが期間限定で復刻です！

“思い出のカフェオレ”を是非この機会にお召し上がりください。

Café au lait (hot/cold) ¥900

カフェオレ (ホット/アイス)

Cappuccino (hot/cold) ¥900/¥1,000

カプチーノ (ホット/アイス)

Mochaccino (hot/cold) ¥900/¥1,000

モカチーノ (ホット/アイス)

Espresso ¥600

エスプレッソ

Café (hot/cold) ¥1,000/¥800

コーヒー (ホット/アイス) ※ホットコーヒーはポットでのご提供になります。

Extra syrup 30ml Caramel, Vanilla, Almond, Hazelnut, Rose, Strawberry, Mint

追加シロップ 30ml キャラメル、バニラ、アーモンド、ヘーゼルナッツ、ローズ、ストロベリー、ミント+¥100



アニヴェルセルカフェのコーヒー類は京都の老舗珈琲職人「小川珈琲」のコーヒー豆を使用しております。

小川珈琲は1952年から今まで、健やかな大地が育てたコーヒー豆だけが秘めている品種本来の味と香りをつくりあげる《本物》の珈琲です。

それは、珈琲を愛する方の《珈琲ごころ》に伝わる珈琲であり、珈琲を味わい尽くした方に「クセになる」と愛していただける珈琲です。

エスプレッソブレンド：エルサルバドル・ブラジル・エチオピア

華やかな香りに明るい酸味と甘味を感じます。

ホットコーヒーブレンド：ブラジル・ペルー・コロンビア・ホンジュラス・エチオピア・メキシコ

芳醇な香りと爽やかな酸味、ミルクチョコレートのような苦味とコクがあるコーヒーです。

アイスコーヒーブレンド：エルサルバドル・ガテマラ

香り高く、苦味を抑えた黒糖のような甘味が余韻として続きます。

※Prices are subject to consumption tax

※料金は、税別です。別途消費税8%を頂戴いたします。



■ HOT TEA

※ホットの紅茶類はポットでのご提供になります。

Fraisier ¥1,000

フレジエ

【紅茶】セイロンをベースにアッサムとケニアを加え、イチゴとバニラの風味に仕上げました。

たっぷりのミルクを加えるとより味わいが引き立つ紅茶です。

Parfait Amour ¥1,000

パルフェタムール

【紅茶】“完全なる愛”の意味を持つ。フランスで生まれたりキュールをヒントに作られたブレンドティです。

バニラをベースにスマイレや柑橘系のノートが絡み合い、印象深いものにしております。

Romance ¥1,000

ロマンス

【紅茶】ローズとトロピカルフルーツを配合した、まるでブーケのような華やかな風味の中にしっかりとした紅茶の味わいが

広がるアニヴェルセルオリジナルブレンドティです。

Darjeeling tea ¥1,000

ダージリンティ

【紅茶】インドのダージリン地方で摘まれる、三大紅茶の一つです。独特の渋みとマスカットの様な爽やかな味わいです。

Assam tea ¥1,000

アッサムティ

【紅茶】インドのアッサム地方で摘まれる紅茶です。チョコレートの様なまろやかな味わいです。

Original royal milk tea ¥1,200

オリジナルロイヤルミルクティ

【紅茶】紅茶パルフェタムールを使ったアニヴェルセルカフェオリジナルのロイヤルミルクティです。

Ginger lemon herb tea ¥1,000

ジンジャーレモンハーブティ

【ハーブティ】ほのかに甘味のあるカモミールとジンジャーのマッチングが絶妙なハーブティです。(ノンカフェイン)

Green tea ¥1,000

緑茶

【緑茶】日本伝統の緑茶。深みのある味わいです。

■ COLD TEA

Iced tea (Earl grey) ¥800

アイ스티ー (アールグレイ)

ベルガモットの香るさわやかなアイスティです。

Iced royal milk tea ¥900

アイスロイヤルミルクティ

アニヴェルセルオリジナルブレンドの紅茶をロイヤルミルクティに仕上げたオススメの一品です。

※Prices are subject to consumption tax

※料金は、税別です。別途消費税8%を頂戴いたします。



■ SOFT DRINK

Hot chocolate ¥1,000

ホットチョコレート

Appletiser ¥800

アップルタイザー

Lemonade (hot/cold) ¥800

レモネード (ホット / アイス)

Fresh orange juice ¥1,100

フレッシュオレンジジュース

Fuji mineral water 780ml / Orezza (sparkling) 500ml ¥1,000

富士ミネラルウォーター 780ml / オレッツァ (炭酸水) 500ml

alain milliat
ORLIENAS

Apple cox' juice ¥1,000

フランス産 アップルジュース 《コックス種》

Cabernet rose grape juice ¥1,000

フランス産 ロゼ グレープジュース 《カベルネ種》

Vineyard Peach Nectar ¥1,000

フランス産 ぶどう畑のピーチネクター

alain milliat
ORLIENAS

アラン・ミリア氏の「厳選した果実の採れたての美味しさをジュースやネクターを通して多くの人に伝えたい」という思いから、ルレ・エ・シャトーのソムリエ約60人と意見交換しながら商品を開発しました。フルーツ栽培に関する深い知識と経験を活かし情熱を注いで作り上げたジュースとネクターは、そのこだわりと美味しさが認められ、現在フランスの4つ星、5つ星のホテルのうち約45%で「アラン・ミリア」のジュース、ネクターが使用されています。

※Prices are subject to consumption tax
※料金は、税別です。別途消費税8%を頂戴いたします。



■ BEER / BEER COCKTAIL

Yebisu / Heineken / Guinness ¥900
エビス ハイネケン ギネス

Non alcohol beer (bottle) ¥800
ノンアルコールビール (ボトル)

Panaché / Monaco ¥900
パナシェ モナコ

■ COCKTAIL

Anniversaire blue ¥1,200
アニヴェルセル・ブルー

アニヴェルセルの象徴であるロイヤルブルーのヴァージンロードをイメージしたオリジナルカクテルに新フレーバーが登場！！



◆ Litchi Blue curacao, Dita, Tonic water
ライチ ブルーキュラソー、ディタ、トニックウォーター



◆ Peach **NEW** Blue curacao, Peach syrup, Soda
ピーチ ブルーキュラソー、ピーチシロップ、ソーダ



◆ Rose **NEW** (Non-Alcoholic) Blue curacao syrup, Rose syrup, Almond syrup, Soda
ローズ (ノンアルコール) ブルーキュラソーシロップ、ローズシロップ、アーモンドシロップ、ソーダ

Mimosa / Bellini ¥1,200
ミモザ ベリーニ

Sangria / Sangria Blanc ¥1,200
サングリア (赤) サングリア (白)

Gin / Vodka / Cassis ¥800
ジン ウォッカ カシス

Hot wine ¥1,100
ホットワイン

■ OTHERS

Lulubell cidre (330ml) ¥1,600
ルルベルシードル (330ml)

ドライタイプのシードルですので様々な料理と合わせてお楽しみいただけます。

Fukumimi junmai ginjō syu ¥1,200
福耳純米吟醸酒

酒米「ひとごち」による旨みと華やかな香りが洋食にも合う SAKE です。

Patron xo cafe ¥1,200
パトロン XO カフェ

天然のコーヒーエッセンスをブレンドしたプレミアムテキーラです。

※Prices are subject to consumption tax
※料金は、税別です。別途消費税8%を頂戴いたします。



Vin

■ CHAMPAGNE



Théophile Brut NV

Glass/Bottle.....¥1,600/¥9,800

テオフィル・ブリュット NV

ピノ・ノワール 1/3 シャルドネ 1/3 ピノ・ムニエ 1/3
キュヴェ・テオフィルはルイ・ロデレールの自社畑の若樹から出来るブドウに、ヴァレ・ド・ラ・マルヌとモンターニュ・ド・ランスの西部の伝統的クリュから買付けたムニエを掛け合わせて造る、4年越しの収穫からなるアッサンブラージュです。
豊かでクリーミーな泡から弾ける、心地よいレモンのような軽い酸味と熟成の香り、清涼感に溢れた優しい仕上がりのシャンパーニュです。



Louis Roederer Brut Premier

Bottle.....¥12,000

ルイ・ロデレール・ブリュット・ブルミエ

ピノ・ノワール 40% シャルドネ 40% ピノ・ムニエ 20%
品質重視のためブドウの70%近くを自社畑から賄い一貫して家族経営を守り続けるルイ・ロデレール社。
3種類のブドウに、樽で熟成させたりザブワインを掛け合わせて造る、豊かな果実味に濃厚でまろやかな風味が特徴です。
ノン・ヴィンテージとしては通常の2.5倍以上の瓶内熟成を経て出荷され、伝統的なスタイルにモダンとパワフルな息吹が加わり、繊細かつ上品であり贅沢なスタンダード・キュヴェです。



Bollinger Rosé 2006

Bottle.....¥25,000

ボランジェ・ロゼ・2006

ピノ・ノワール 72% / シャルドネ 28%
輝きのあるサーモン・ピンクの色合いと熟した香り、凝縮された味わいの中に熟した果実の風味とハチミツのニュアンスが感じられ、ワインとしての厚みがしっかりと表現されています。
天候に恵まれた2006年ヴィンテージ。
ボランジェ初となるロゼ・シャンパーニュの限定版です。

■ SPARKLING



Roger Goulart Cava Gold Brut 2016

Glass/Bottle.....¥1,100/¥7,000

ロジャー・グラート カヴァ ゴールド ブリュット 2016
スペイン

チャレッコ 40% / マカベオ 30% / パレリヤード 30%
ベネデス地区で収穫されるぶどうから最高品質のもののみを厳選。心地よいフルーティさとやわらかな酸味が見事に調和しています。



Undurraga Sparkling Brut Chile

Glass/Bottle.....¥1,000/¥6,000

ウンドラーガ・スパークリング ブリュット

チリ
シャルドネ 60% / ピノ・ノワール 40%
淡い黄色リングとかりんのフレッシュで豊かな果実味溢れる味わい。元モエ・エ・シャンドンのヘッドワインメーカーが監修するコストパフォーマンス抜群なスパークリングワインです。

※Prices are subject to consumption tax
※料金は、税別です。別途消費税 8% を頂戴いたします。



Vin

■ WHITE WINE

《Glass》*Torres Vina Esmeralda Limited Edition 2018*

Spain Catalunya

Glass.....¥1,000

Carafe/Bottle.....¥2,500/¥5,000

トーレス ヴィーニャ・エスメラルダ
リミテッド・エディション 2018



スペイン カタルーニャ地方
モスカテル、グヴェルトラミネール
独立した家族経営スタイルを守り抜き、一貫して高品質なプレミアムワインを世界140カ国以上に向けて発信するワイナリーです。
バラやライチの華やかな香りと柔らかな口当たり、エキゾチックで魅惑的な非常に繊細で香り高いセミドライ白ワインです。

La Croisade Reserve Chardonnay Black label 2017

France Languedoc

Glass.....¥1,000

Carafe/Bottle.....¥2,500/¥5,000

ラ・クロワザード・レゼルヴ・シャルドネ
ブラックラベル 2017



フランス ラングドック地方
シャルドネ 100%
南に面した畑から生まれる芳醇な果実味溢れる辛口ワインです。
酸味と果実味のバランスが良く、一部をフレンチオーク樽で熟成させることにより生まれるリッチな味わいと長い余韻が楽しめます。

《Bottle》

Baron Philippe de Rothschild Berger Baron Blanc 2017

France Bordeaux

Bottle.....¥6,000

パロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド
ベルジェ・パロン・ブラン 2017



フランス ボルドー地方
ソーヴィニオン・ブラン 59% セミヨン 40% ミュスカデル 1%
150年の歴史を持つBPhR社のボルドー各地から最適なテロワールを厳選した、桃やトピカルフルーツの風味を伴ったフルーティでまろやかな果実味溢れる上品で芳醇な白ワインです。

■ ROSE WINE

Cuvée marie Christine Provence Rosé 2016

France La Provence

Bottle.....¥6,000

キュヴェ・マリー・クリスティーン
プロヴァンス ロゼ 2016



フランス プロヴァンス地方
グルナッシュ 44% / シラー 38% / サンソー 18%
南仏の代表的な避暑地であるニース近郊で造られた辛口のロゼ。スッキリとした口当たりによる幅広い料理とのマリアージュをお楽しみ頂けます。

※Prices are subject to consumption tax
※料金は税別です。別途消費税 8% を頂戴いたします。

■ ROSE WINE

《Glass》*Torres Vina Esmeralda Rose Limited Edition 2018*

Spain Catalunya

Glass.....¥1,000

Carafe/Bottle.....¥2,500/¥5,000

トーレス ヴィーニャ・エスメラルダ・ロゼ
リミテッド・エディション 2018



スペイン カタルーニャ地方
ガルナツチャ 100%
夕日に輝く美しい地中海をイメージして造られた爽やかなロゼワインです。
ザクロなどの華やかな果実の香りに、バラのほのかなニュアンス、軽やかで非常に繊細な口当たりです。

■ RED WINE

《Glass》*Maison Albert MA Signature Pinot Noir 2015*

France Languedoc

Glass.....¥1,100

Carafe/Bottle.....¥3,000/6,000

メゾン アルバール
マシニャチュール・ピノノワール 2015



フランス ラングドック地方
ピノノワール 100%
テロワールを映し出す個性を生かしたブドウはオーガニック認証を取得しており無農薬で栽培されています。いちごや木イチゴの香りにピノ・ノワールの繊細な味わいが楽しめるワインです。

《Bottle》

Paul Jaboulet Aîné Syrah 2015

France Sud

Bottle.....¥6,000

ポール・ジャブレ・エネ シラー 2015



フランス 南フランス
シラー 100%
1834年から続く、伝統技術と最新技術のそれぞれ優れている部分を採用し、テロワールの特性を生かした醸造を行っている生産者です。
ローヌ地方とラングドック地方で収穫した果実をブレンドする事で、ブラックカラントやハーブの香り、フレッシュな果実味とまろやかなタンニンのバランスが秀逸なミディアムボディの赤ワインです。

Gigondas E.Guigal 2014

France Côtes du Rhône

Bottle.....¥6,000

ジゴンドス E・ギガル 2014



フランス コート・デュ・ローヌ地方
グルナッシュ 65% / ムールヴェードル 25% / シラー 10%
樹齢およそ40年のぶどうを使用。
紫がかった美しいルビーの外観からはブラムや甘草の力強いアロマが感じられます。ほのかにオークが香るフルボディな味わいです。



■ SET DRINK 全てのランチにドリンクが付きます。下記からお選びください。おかわりは1杯¥300にて別のドリンクもお選び頂けます。

Includes 1 drink for all lunch. Please select from the following. From the second one ¥300, also you can choose another one, too.

Orange juice/ Apple juice/ Grapefruit juice/ Coffee/ Tea/ Café au lait/ Cappuccino/ Espresso/ Royal milk tea

オレンジジュース アップルジュース グレープフルーツジュース コーヒー 紅茶 カフェオレ カプチーノ エスプレッソ ロイヤルミルクティ

☆You can change the set drink to fair drink with plus ¥500

☆平日限定 +¥500 でセットドリンクを Tisane au Lait に変更出来ます。

■ WEEKLY LUNCH PLATE Main + Mini salad + Baguette or 13 grain rice.

ミニサラダ付き。バゲットか十三穀米をお選びください。



• Meat plate of the week¥1,600



今週のお肉料理 ※詳細はスタッフへお尋ねください

• Fish plate of the week¥1,600



今週のお魚料理 ※詳細はスタッフへお尋ねください

■ SPAGHETTI

• Spaghetti Aglio olio with Sakura shrimp and Spring cabbage¥1,500

スパゲティ 桜海老と春キャベツのアーリオオーリオ

Extra size/大盛り+¥500

■ SALAD

• Anniversaire café original salad¥1,600

アニヴェルセルカフェ オリジナルサラダ
じゃがいも生地のクレープにチェダーチーズ、生ハム、トリュフ風味のプロシュートコットをトッピング。
彩り野菜と温泉卵を添え、パルミジャーノ・レッジャーノをかけたクレープ仕立てのオリジナルサラダです。

• Salad nicoise with smoked salmon¥1,500

スモークサーモンのニース風サラダ

• Caesar salad with grilled spicy chicken¥1,500

焼きたてスパイスシーグルルチキンとロメインレタスのシーザーサラダ

■ SANDWICH

• Croissant sandwich with smoked salmon and fresh salad

スモークサーモンとフレッシュ野菜のクロワッサンサンド¥1,500

• Focaccia sandwich (fried fish)¥1,500

揚げたてフィッシュフライのフォカッチャバーガー

• Croque-monsieur¥1,600

トリュフハムとグリユイエールチーズのクロックムッシュ

■ LIGHT MEAL

• P・S・P Plate (Pottage, Mini Salade, 2 Pains)¥1,400

ピー・エス・ピー プレート (本日のポタージュ、ミニサラダ、日替わりパン2種)

■ ALCOHOL ※ 平日ランチタイム限定

• Yebisu / Guinness / Heineken / House wine Spain (Red/White)¥600

エビス ギネス ハイネケン スペイン産 ハウスワイン白/赤

※Prices are subject to consumption tax

※料金は税別です。別途消費税8%を頂戴いたします。



All¥700 with Drink¥500

単品 ... ¥700

ランチ又はドリンクをご注文いただくと 500 円でデザートセットに出来ます。



Abeille NEW

アベイユ

ミツバチが花畑で蜜を集めている様子をイメージした、ハチミツのムースです。「春の花々のハチミツ」をたっぷり使用したムースの中央には、バニラムースと香ばしいキャラメルソース、上部にはミツバチが探しに来たハチミツレモンソースが良いアクセントになっています。



Parfait Amour

パルフェタムール

Parfait Amour (完全なる愛) と名付けられた紅茶が優しく香るバタークリームとダックワーズ生地を重ね、層ごとに表情を変える甘酸っぱいラズベリーで恋するわくわく感を表現しました。



Couronne

クーロンス

冠をイメージし季節のフルーツを飾ったタルトです。温かく優しい気持ち伝わり、誰もが冠をかぶる特別な日に“笑顔が増えますように”との想いで作りました。



Baked Cheese cake

バイクドチーズケーキ

濃厚なクリームチーズを使用したコクのあるチーズケーキ。ハチミツクリームとチーズのマリアージュをお楽しみいただけます。



Crème brûlée

クレームブリュレ

パリッと香ばしいカラメルと、天然のバニラビーンズのみを使用したなめらかな口当たり良いクレームブリュレです。濃厚でクリーミーな味わいに、甘酸っぱいベリーを添えました。(提供までに少しお時間を頂きます。)



Mixed berries pain perdu with vanilla icecream

.....¥1,400/set ¥1,000

ミックスベリーとバニラアイスクリームのパンベルデュ

風味豊かなプリオッシュがベースのフレンチトーストです。苺、フランボワーズ、ブルーベリーの酸味とバニラアイスの甘味のハーモニーをお楽しみ下さい。
※パンベルデュのみ 17:30 LO



Baked goods platter

.....¥400

焼き菓子の盛り合わせ

フィナンシェやマカロンなど、小さくてかわいい3種類の焼き菓子の盛り合わせ。少しだけ甘いものを召し上がりたときにオススメです。



The Vert

テ・ヴェール

上品な香りと渋みの抹茶を贅沢に使用し、中にはとろりとした優しい甘味の練乳ソースを閉じ込めました。白玉とあずきの食感の変化も楽しめるムースです。



Blanche

ブランシュ

マリッジリングとウェディングドレスの“純白”を表現した“Blanche”。米粉をブレンドして白くしっとり焼き上げたスポンジ生地にバニラ風味の低脂肪クリームと苺をサンドしたローカロリーでライトなショートケーキです。



Anniversaire Chocolat

アニヴェルセルショコラ

なびターチョコレートを使用したムースとスポンジを幾層にも重ね、表面をチョコレートでコーティングしました。様々な食感の、ショコラ好きにはたまらない濃厚で香り高いチョコレートケーキです。



Fruits roll cake

フルーツロールケーキ

アニヴェルセル定番のロールケーキ。イチゴ、キウイ、バナナ、マンゴーをふだんに使用し、もちもちした食感の生地で巻かれたフルーツロールケーキです。



Strawberry & pistachio ice cream with berry sauce

.....¥900/set ¥700

ストロベリー&ピスタチオアイスクリーム

どちどめのアイスクリームとピスタチオアイスクリームに、フレッシュのいちご、グラノーラ、濃厚なベリーソースをあわせたアイスクリームです。



Croissant sandwich with chocolate ice cream

.....¥900/set ¥700

クロワッサンチョコレートアイスサンド

クロワッサンに濃厚なミルクチョコアイスをサンドしました。別添えのオレンジジュースとチョコレートの相性をお楽しみ下さい。



Muffin¥400

マフィン2種

日替わりで変更いたします。詳細はスタッフへお尋ねください。

※Prices are subject to consumption tax

※料金は、税別です。別途消費税8%を頂戴いたします。



SALAD

Anniversaire café original salad¥1,600

アニヴェルセルカフェ オリジナルサラダ

じゃがいも生地のクレープにチェダーチーズ、生ハム、トリュフ風味のプロシュートコットをトッピング！
彩り野菜と温泉卵を添え、パルミジャーノ・レッジャーノをかけたクレープ仕立てのオリジナルサラダです。

Salad nicoise with smoked salmon¥1,500

スモークサーモンのニース風サラダ

Caesar salad with grilled spicy chicken¥1,500

焼きたてスパイスグリルチキンとロメインレタスのシーザーサラダ

SANDWICH

Croissant sandwich with smoked salmon and fresh salad¥1,500

スモークサーモンとフレッシュ野菜のクロワッサンサンド

Focaccia sandwich (fried fish)¥1,500

揚げたてフィッシュフライのフォカッチャバーガー

Croque-monsieur (Truffle ham & cheese hot sandwich)¥1,600

トリュフハムとグリユイエールチーズのクロックムッシュ

SIDE MENU

Baguette¥100

バゲット

Croissant¥300

クロワッサン

Potage of the day¥800

本日のポタージュ

French onion soup¥900

オニオングラタンスープ

P・S・P Plate¥1,100

(Potage, Mini Salade, 2Pains)

ピー・エス・ピー プレート

(本日のポタージュ、ミニサラダ、日替わりパン2種)

Mix nuts¥300

ミックスナッツ

French fries (plain/spicy/truffle flavor)

.....¥800/¥800/¥1,200

フレンチフライ (プレーン / スパイシー / トリュフ風味)

Assorted ham (3 types)¥1,000

ハム三種盛り合わせ (パルマ産プロシュート / トリュフコット / ナポリサラミ)

Assorted cheese (3 types)¥1,000

チーズ三種盛り合わせ (ゴルゴンゾーラ / パルミジャーノ / プリー・ド・モー)

Pâté de campagne¥1,000

松阪ポークのパテ・ド・カンパーニュ

TOPPING

Butter / Powder cheese / Mustard¥100

バター / 粉チーズ / マスタード

※Prices are subject to consumption tax
※料金は、税別です。別途消費税8%を頂戴いたします。



All¥700 with Drink¥500

単品 ... ¥700 ドリンクをご注文いただくと 500円でデザートセットに出来ます。



Abeille **NEW**

アベイコ

ミツバチが花畑で密を集めている様子をイメージした、ハチミツのムースです。
「春の花々のハチミツ」をたっぷり使用したムースの中央には、パナラムースと香ばしいキャラメルソース、上部にはミツバチが探しに来たハチミツレモンソースが良いアクセントになっています。



Parfait Amour

パルフェタムール

Parfait Amour (完全なる愛)と名付けられた紅茶が優しく香るバタークリームとダックワーズ生地を重ね、層ごとに表情を変える甘酸っぱいラズベリーで恋するわくわく感を表現しました。



Couronne

クーロンヌ

冠をイメージし季節のフルーツを飾ったタルトです。
温かく優しい気持ち伝わり、誰もが冠をかぶる特別な日に“笑顔が増えますように”との想いで作りました。



Baked Cheese cake

ベイクドチーズケーキ

濃厚なクリームチーズを使用したコクのあるチーズケーキ。
ハチミツクリームとチーズのマリアージュをお楽しみいただけます。



Crème brûlée

クレームブリュレ

パリッと香ばしいカラメルと、天然のパナラビーンズのみを使用したなめらかな口当たり良いクレームブリュレです。
濃厚でクリーミーな味わいに、甘酸っぱいベリーを添えました。(提供までに少しお時間を頂きます。)



Mixed berries pain perdu with vanilla icecream

.....¥1,400/set ¥1,000

ミックスベリーとパナラアイスクリームのパンベルデュ

風味豊かなプリオッシュがベースのフレンチトーストです。
苺、フランボワーズ、ブルーベリーの酸味とパナラアイスの甘味のハーモニーをお楽しみ下さい。

※パンベルデュのみ 17:30 LO



Baked goods platter

.....¥400

焼き菓子の盛り合わせ

フィナンシェやマカロンなど、小さくてかわいい3種類の焼き菓子の盛り合わせ。
少しだけ甘いものを召し上がりたいときにオススメです。



Thé Vert

テ・ヴェール

上品な香りと渋みの抹茶を贅沢に使用し、中にはとろりとした優しい甘味の練乳ソースを閉じ込めました。
白玉とあずきの食感の変化も楽しめるムースです。



Blanche

ブランシュ

マリッジリングとウェディングドレスの“純白”を表現した“Blanche”。米粉をブレンドして白くしっとり焼き上げたスポンジ生地にパナラ風味の低脂肪クリームと苺をサンドしたローカロリーでライトなショートケーキです。



Anniversaire Chocolat

アニヴェルセルショコラ

なびターチョコレートを使用したムースとスポンジを幾層にも重ね、表面をチョコレートでコーティングしました。
様々な食感の、ショコラ好きにはたまらない濃厚で香り高いチョコレートケーキです。



Fruits roll cake

フルーツロールケーキ

アニヴェルセル定番のロールケーキ。
イチゴ、キウイ、バナナ、マンゴーをふんだんに使用し、もちもちした食感の生地で巻かれたフルーツロールケーキです。



Strawberry & pistachio ice cream with berry sauce

.....¥900/set ¥700

ストロベリー&ピスタチオアイスクリーム

とちおとめのアイスクリームとピスタチオアイスクリームに、フレッシュのいちご、グラノーラ、濃厚なベリーソースをあわせたアイスクリームです。



Croissant sandwich with chocolate ice cream

.....¥900/set ¥700

クロワッサンチョコレートアイスサンド

クロワッサンに濃厚なミルクチョコアスをサンドしました。
別添えのオレンジジュースとチョコレートの相性をお楽しみ下さい。



Muffin¥400

マフィン2種


日替わりで変更いたします。
詳細はスタッフへお尋ねください。

※Prices are subject to consumption tax
※料金は、税別です。別途消費税8%を頂戴いたします。



■ APPETIZER

French fries (plain/spicy/truffle flavor)¥800/¥800/¥1,200
フレンチフライ (プレーン / スパイシー / トリュフ風味)

 *Assorted ham (3 types)*¥1,000
ハム三種盛り合わせ (パルマ産プロシュート / トリュフコット / ナポリサラミ)

Assorted cheese (3 types)¥1,000
チーズ三種盛り合わせ (ゴルゴンゾーラ / パルミジャーノ / ブリー・ド・モー)

 *Pâté de campagne*¥1,000
松阪ポークのパテ・ド・カンパーニュ

French onion soup¥900
オニオングラタンスープ

Potage of the day¥800
本日のポターージュ


Mix nuts¥300
ミックスナッツ


Olive¥500
オリーブ

Pickles¥500
ピクルス

■ SANDWICH

※米・米飯類は全て国産を使用しております

 *Focaccia sandwich (fried fish)*¥1,500
揚げたてフィッシュフライのフォカッチャバーガー

 *Croque-monsieur*¥1,600
トリュフハムとグリュイエールチーズのクロックムッシュ

■ LIGHT MEAL

P・S・P Plate (Pottage, Mini Salade, 2 Pains)¥1,100
ピー・エス・ピー プレート (本日のポターージュ、ミニサラダ、日替わりパン2種)

■ TOPPING


Butter / Powder cheese / Mustard¥100
バター / 粉チーズ / マスタード


※Prices are subject to consumption tax
※料金は、税別です。別途消費税8%を頂戴いたします。





■ MAIN DISH


週替わりメインディッシュ

 *Meat plate of the week*¥1,800
今週のお肉料理 ※詳細はスタッフへお尋ねください

 *Fish plate of the week*¥1,800
今週のお魚料理 ※詳細はスタッフへお尋ねください

 *Grilled lamb*¥1,600
仔羊のやわらかグリル

 *Pizza with tomato sauce ,
Prosciutto and rucola*¥1,300
ピッツァ 生ハムとルッコラのトマトソース

 *Rice gratin with meat and vegetable*
彩り野菜のミートドリリア¥1,200

Baguette¥100

バゲット

Assorted bread (3 types)¥500

パン三種盛り合わせ


13 grain rice¥300

十三穀米

■ SALAD

 *Anniversaire café original salad*¥1,600

アニヴェルセルカフェ オリジナルサラダ
じゃがいも生地のクレープにチェダーチーズ、生ハム、トリュフ風味のプロシュートコットをトッピング。
彩り野菜と温泉卵を添え、パルミジャーノ・レジャーノをかけたクレープ仕立てのオリジナルサラダです。

 *Caesar salad with grilled spicy chicken (Mini/Regular)*.....¥700/¥1,500

焼きたてスパイシーグリルチキンとロメインレタスのシーザーサラダ

 *Salad nicoise with smoked salmon (Mini/Regular)*.....¥700/¥1,500

スモークサーモンのニース風サラダ



■ SPAGHETTI

Spaghetti of the month¥1,500

今月のスパゲッティ ※詳細はスタッフへお尋ねください

Extra size / 大盛り+¥500

※Prices are subject to consumption tax
※料金は、税別です。別途消費税8%を頂戴いたします。