

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。



MIYABI

雅

抹茶の生地とマスカルポーネクリームをもちもちとした食感の求肥で包み、上品な甘さの白あんにほろ苦い抹茶を合わせたクリームを絞った和菓子のようなケーキです。



Blanche

ブランシュ

“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。



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。



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、もちもちとした食感の生地で巻かれたフルーツロールケーキです。



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。)



Mixd 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ペルデュ

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。

※パンペルデュのみ 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。



Millefeuille

ミルフィーユ

自家製のパイ生地を一枚一枚丁寧に焼き上げ、バニラの薫るカスタードクリームをサンドしました。飾り付けたイチゴと合わせると、さらに旨味を引き立てます。



Fleurage

フルラージュ

ココナッツをあしらったヘーゼルナッツメレンゲのケースに、リコッタチーズと甘酸っぱいソースを合わせたケーキです。エルダーフラワーが香るクリームがお花畑をイメージさせ、様々な食感が楽しめます。



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。



Anniversaire Chocolat

アニヴェルセルショコラ

上品なビ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。



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 10%を頂戴いたします。



COFFEE

※アニヴェルセルカフェでは、環境に配慮したエコストローを使用しています。

Café au lait “SOUVENIR”¥1,000

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ボ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)¥1,000/¥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年から今日まで、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
でつくりあげる《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：ホンジュラス・ブラジル・ペルー・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・エチオピア
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10%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。

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。フランスで生まれタリ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ミレや柑橘系のノートが絡み合い、印象深いものにしてあります。

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。

Uva tea¥1,000

ウヴァティ

【紅茶】スリランカの高地産のハイグロウンティ。爽やかさとコクのある渋みを持ち、ミルクティもおすすすめです。

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。

Masala Chai¥1,200

マサラ チャイ

【紅茶】良質なインドのアッサム紅茶に、シナモン、カルダモン、ジンジャーをバランスよく加え、クローブとフェネルで風味を整えました。

Ginger Lemon¥1,000

ジンジャーレモン

【ハーブティ】ぽかぽかハーブのジンジャーに、シトラス系の爽やかな香りのレモングラスとレモンピールをブレンドした、優しい甘みのハーブティです。

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

※アニヴェルセルカフェでは、環境に配慮したエコストローを使用しています。

Iced tea (Earl grey)¥800

アイスティー (アールグレイ)

ベルガモットがさわやかに香るアイスティです。

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10%を頂戴いたします。



SOFT DRINK

※アニヴェルセルカフェでは、環境に配慮したエコストローを使用しています。

- Hot chocolate¥1,000
ホットチョコレート
- Appletiser¥900
アップルタイザー
- Lemonade (hot/cold)¥900
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



- 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》
- Summer Pear Nectar¥1,000
フランス産 サマーペアーネクター
- Apricot Nectar¥1,000
フランス産 アプリコットネクター



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10%を頂戴いたします。



BEER / BEER COCKTAIL

- Yebisu / Heineken¥900
エビス ハイネケン
- Shirohonoka(Japanese Premium white beer)¥1,000
白穂乃香 (プレミアムホワイトビール)
- 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¥1,200
ミモザ
- Gin / Vodka / Cassis/ Campari¥900
ジン ウォッカ カシス カンパリ
- Hot wine¥1,100
ホットワイン

PASTIS



パスティスはフランスで最も人気のあるお酒の1つで、フランスを代表するスターアニス(八角)をベースとしたリキュールです。特徴としてはスターアニスの個性的かつ強烈な香りと、別添えの水を注ぎ冷やされると白濁する魅惑的な味をお楽しみください。

- Pastis 51.....¥800

パスティス 51(サンカンテアン)
キレのあるドライな口当たりのパスティスです。



- Ricard¥800

リカール
濃厚でずっしりとしたスターアニスの味わいを楽しめるパスティスです。



- Henri Bardouin¥900

アンリ バルドゥアン
アニス香を控えめに、リコリスなどの爽快味がエレガントなパスティスです。

※Prices are subject to consumption tax
※料金は、税別です。別途消費税10%を頂戴いたします。

Vin

■ CHAMPAGNE



Louis Roederer Brut Premier
Glass/Bottle.....¥1,800/¥12,000
ルイ・ロデレール・ブリュット・プルミエ

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、樽で熟成させたリザー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。



François Dubois
Cuvée Naturelle NV
Bottle.....¥9,800
フランソワ・デュボワ キュヴェ・ナチュレル NV

シャルドネ35% ピノ・ノワール65%
オーガニックシャンパーニュの先駆けといえるほどビオロジック農法を
いち早く取り入れ研究してきた18世紀から続くシャンパーニュ・ジューバー
が手掛けるプライベートキュヴェです。
輝く麦わら色から立ち上る、トーストのような香ばしさやドライアップルの
繊細な香り、デリケートなアタックの後に感じる果実味と柔らかな酸味が
上品に仕上がっています。

■ SPARKLING



Santa Margherita Prosecco
Superiore di Valdobbiadene Brut
Italy Veneto
Glass/Bottle.....¥1,100/¥7,000

サンタ・マルゲリータプロセッコ
スペリオール・ディ・ヴァルドッピア・デネ ブリュット
イタリア ヴェネト州
グレーラ(プロセッコ)100%
クリーンで心地よいフルーティーな香りに、かすかにリンゴや桃の花の
香りが感じられ、丸みがあり、とてもバランスのとれた辛口の味わいです。
4年にわたりACミランの公式認定プロセッコに選ばれています。



Théophile Brut NV
Bottle.....¥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い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。



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%
淡い黄色リンゴ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10%を頂戴いたします。

Vin

■ WHITE WINE

《Glass》
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。



Paul Jaboulet Ainé Viognier 2018
France Sud
Glass.....¥1,000
Carafe/Bottle.....¥2,500/¥5,000
ポール・ジャブレ・エネ ヴィオニエ 2018

フランス 南フランス
ヴィオニエ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。
輝くゴールデンカラーにパイナップルやマンゴーの香り、エキゾチックな
味わいの中にフレッシュさと心地よい余韻も感じられます。

《Bottle》
Baron Philippe de Rothschild
Berger Baron Blanc 2017
France Bordeaux



Bottle.....¥6,000
バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド
ベルジェ・バロン・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、
桃やトロ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。



Cave de Turckheim Veilleur de Nuit
Gewurztraminer 2017
France Alsace
Bottle.....¥6,000

カーヴ・ドゥ・トゥルクハイム ヴェイユール・ドゥ・
ニユイ ゲヴュルツトラミネール 2017

フランス アルザス地方
ゲヴュルツトラミネール100%
アルザスで最も古いワイナリーの一つで、レゾネ農法(減農薬)をいち早く
取り入れたワイナリーの一つでもあります。口当たりはまろやかでライチや
花の香りの中にミネラル感と果実味が素晴らしい白ワインです。

※Prices are subject to consumption tax
※料金は税別です。別途消費税10%を頂戴いたします。

■ RED WINE

《Glass》
Maison Albert
MA Signature Syrah 2016



France Languedoc
Glass.....¥1,100
Carafe/Bottle.....¥3,000/¥6,000
メゾン アルベール
マシニャチュール・シラー 2016

フランス ラングドック地方
シラー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。カシスや黒コショウのスパイシーな
香りと、果実の味わいをしっかりと感じられる濃厚でコクのあるワインです。



Baron Philippe de Rothschild
Mouton Cadet Rouge Classique
France Bordeaux
Glass.....¥1,100

Carafe/Bottle.....¥3,000/¥6,000
バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド
ムートン・カデ・ルージュ・クラシック

フランス ボルドー地方
メルロー90% カベルネ・ソーヴィニオン10%
150年の歴史を持つBPhR社。ラベルは1930年発売当時の復刻版です。
赤系果実、黒系果実にスパイスとオークが融合した上品な香りです。生き生
きとした果実味に上品なタンニンと伴った濃厚でまろやか舌触りです。

《Bottle》
Masseria Borgo Dei Trulli "Lucale"
Primitivo Puglia Appassimento
Italy Puglia



Bottle.....¥5,000
マッセリア・ボルゴ・ディ・トゥルッリ "ルカレ"
プリミティーヴォ・プーリア アパッシメント

イタリア プーリア州
プリミティーヴォ100%
樹齢25~35年の遅摘みぶどうを豊富な太陽で日向干した、
フルボディアのワインです。樽由来のロースト香とスパイシーな香りに、
黒系果実の凝縮感と洗練されたタンニンが楽しめます。



C.V.N.E. Asua Crianza 2016
Spain Rioja
Bottle.....¥5,000
クネ アスア・クリアンサ 2016

スペイン リオハ地区
テンプラニーリョ85% グラシアーノ、マスエロ、ガルナッチャ15%
スペインワインで初の世界No.1になったスペインを代表する家族経営の
ワイナリーです。リュット・リゾネ(減農薬栽培)のブドウを使用した、
黒いベリー系と甘草の香り、果実由来の甘みとタンニンが複雑な味わい
を奏でるミディアムボディアのワインです。



■ **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 ¥600

☆平日限定 +¥500 でセットドリンクを「CHOCOLAT SHOW!!」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 Japanese sauce with Seasoned cod roe

and Winter Vegetables¥1,500

明太子と冬野菜の和風スパゲッティ

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eddarチーズ、生ハム、トリュフ風味のプロシュートコトをトッピング。

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

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, 2Pains)¥1,400

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)

■ **ALCOHOL**

※ 平日ランチタイム限定

• Yebisu / Heineken / Glasse of Spanish wine (Red/White)¥600 Shirohonoka¥700

エビス ハイネケン スペイン産 ワイン白/赤

白穂乃香

※Prices are subject to consumption tax

※料金は税別です。別途消費税 10%を頂戴いたします。

■ **SIDE MENU**

• Potage of the day¥800

本日のポターージュ

• French onion soup¥900

オニオングラタンスープ

🐟 • 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)

• Baguette¥100

バゲット

• Croissant¥300

クロワッサン

• 13 grain rice¥300

十三穀米

• Mini salad¥300

ミニサラダ

• Butter/Powder cheese/Mustard

バター / 粉チーズ / マスタード

.....¥100

※米・米飯類は全て国産を使用しております



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。



MIYABI

雅

抹茶の生地とマスカルポーネクリームをもちもちとした食感の求肥で包み、上品な甘さの白あんにほろ苦い抹茶を合わせたクリームを絞った和菓子のようなケーキです。



Blanche

ブランシュ

“純白”を表現した“Blanche”。米粉をブレンドして白くしっとりとした焼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。



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。



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、もちもちとした食感の生地で巻かれたフルーツロールケーキです。



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。)



Mixd 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

風味豊かなブ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たときにオススメです。



Millefeuille

ミルフィーユ

自家製のパイ生地を一枚一枚丁寧に焼き上げ、バニラの薫るカスタードクリームをサンドしました。飾り付けたイチゴと合わせると、さらに旨味を引き立てます。



Fleurage

フルラージュ

ココナッツをあしらったヘーゼルナッツメレンゲのケースに、リコッタチーズと甘酸っぱいソースを合わせたケーキです。エルダーフラワーが香るクリームがお花畑をイメージさせ、様々な食感が楽しめます。



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。



Anniversaire Chocolat

アニヴェルセルショコラ

上品なビ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。



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 10%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CHEDDAR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、パルミツジャーノ・レツ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

本日のポターージュ

French onion soup¥900

オニオングラタンスープ

P・S・P Plate¥1,100

(Pottage, Mini Salade, 2Pains)

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)

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/パルミツジャーノ/フリー・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10%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。

MIYABI

雅

抹茶の生地とマスカルポーネクリームをもちもちとした食感の
求肥で包み、上品な甘さの白あんにはほろ苦い抹茶を合わせた
クリームを絞った和菓子のようなケーキです。



Blanche

ブランシュ

“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。



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。



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、もちもちとした
食感の生地で巻かれたフルーツロールケーキです。



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。)



Mixd 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ペルデュ

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。
※パンペルデュのみ 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。



Millefeuille

ミルフィーユ

自家製のパイ生地を一枚一枚丁寧に焼き上げ、バニラの薫る
カスタードクリームをサンドしました。飾り付けたイチゴと
合わせると、さらに旨味を引き立てます。



Fleurage

フルラージュ

ココナッツをあしらったヘーゼルナッツメレンゲのケースに、
リコッタチーズと甘酸っぱいソースを合わせたケーキです。
エルダーフラワーが香るクリームがお花畑をイメージさせ、
様々な食感が楽しめます。



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変わり、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。



Anniversaire Chocolat

アニヴェルセルショコラ

上品なビ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。



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10%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 ,

Proscuitto 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

※米・米飯類は全て国産を使用しております

■ 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、パルミツジャーノ・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。



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 Japanese sauce with Seasoned cod roe

and Winter Vegetables¥1,500

明太子と冬野菜の和風スパゲッティ

Extra size / 大盛り+¥500

※Prices are subject to consumption tax
※料金は、税別です。別途消費税 10%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/パルミツジャーノ/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

本日のポタージュ

Mix nuts¥300

ミックスナッツ

Olive¥500

オリーブ

■ SANDWICH

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,2Pains)¥1,100

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)

■ 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 10%を頂戴いたします。