ANNIVERSAIRE CAFÉ

2026年11月4日

PRESS RELEASE

アニヴェルセル株式会社

アニヴェルセルカフェ 表参道でクリスマスからニューイヤーまで楽しむ「ANNIVERSAIRE HOLIDAY 2026-2027」開催！

- 2026年11月18日(水)から2027年1月14日(木)までの期間限定 -

記念日プロデュースを手がけるアニヴェルセル株式会社は、「アニヴェルセルカフェ 表参道」にて、2026年11月18日(水)から2027年1月14日(木)までの期間限定で、ホリデーシーズンを彩るフェア「ANNIVERSAIRE HOLIDAY 2026-2027」を開催いたします。今年のテーマは「記念日カフェが彩る、心ときめくホリデーメニュー」。これまで多くの祝福を見届けてきたアニヴェルセルが、クリスマス期間限定のディナーコースやランチコースに加え、アフタヌーンティー、スイーツ、ドリンクなど、ホリデーシーズンを通じてお楽しみいただける多彩なメニューをご用意いたしました。さらに、クリスマスツリーやイルミネーションなど、冬の表参道を彩るコンテンツもお楽しみいただけます。大切な人と過ごす心ときめくひとときを、結婚式場併設というアニヴェルセルカフェならではの空間でお楽しみください。





「アニヴェルセルカフェ 表参道」 https://cafe.anniversaire.co.jp/omotesando/

クリスマスシーズン限定メニュー　※予約限定

・「クリスマス限定 ディナーコース（乾杯シャンパン1杯付き）」 13,000円（税込）

※12月19日(土)～12月25日(金)の期間限定 / 予約制



トリュフ香るライスコロッケや、イチジクとクルミを合わせた合鴨リエットのシュー、苺と生ハムのピンチョスといった華やかな3種のアミューズから特別な夜が始まります。冷前菜には、アボカドやハーブでクリスマスリースに見立てたスモークサーモンのタルタルに、紅ズワイガニとカリフラワーのムースキャレ、そして贅沢なキャビアを添えて華やかに仕立てました。温前菜には、香ばしいフォアグラのポワレとミルクの泡を重ねた風味豊かなごぼうのポタージュをご用意。魚料理は、天使海老とそのムースをサクサクのカダイフで包み、海老の旨味が凝縮した濃厚な2種のビスクソースでお召し上がりいただく逸品。メインディッシュには、低温調理で旨味を閉じ込め、香ばしく焼き上げた国産牛サーロインのロティを、ビーツなどの赤い野菜と赤ワインソースで深紅に彩りました。食後には、可愛らしいトナカイとサンタクロースをモチーフにしたパティシエ特製のスイーツが特別な夜を優しく包み込みます。煌めく冬の夜を彩る、アニヴェルセルならではのクリスマスディナーで心に残る特別なひとときをお楽しみください。

ニュースリリースに記載されている情報は発表日現在のものです。このため、時間の経過あるいは後発的なさまざまな事象によって、内容が予告なしに変更される可能性があります。あらかじめご了承ください。

・「クリスマス限定 ランチコース（乾杯シャンパン1杯付き）」 5,600円（税込）

※12月19日(土)～12月25日(金)の期間限定 / 予約制



彩り豊かなハーブやアボカドピューレをあしらい、鮮やかな庭園のように仕立てたスモークサーモンのタルタル。パスタには、香ばしいベーコンと茸の旨味にトリュフが贅沢に香る、温かなクリームスープ仕立てのリガトーニをご用意いたしました。メインディッシュは、低温調理でしっとりと柔らかく仕上げたマーガレットポークの肩ロース。香ばしく焼き上げたお肉を、彩り豊かな旬の野菜と濃厚なデミグラスソースで心ゆくまでご堪能いただけます。食後を締めくくるのは、雪山に見立てた濃厚なフロマージュムースにヘーゼルナッツメレンゲを重ね、鮮やかなベリーソースで彩ったクリスマス期間限定のアシェットデセール。心躍るクリスマスシーズンのランチタイムを、アニヴェルセルならではの華やかな空間でお楽しみください。

Holiday Rouge Sweets Collection

・「Holiday Rouge アフタヌーンティー」 6,900円（税込）

※12月19日(土)～12月25日(金)の期間は、乾杯スパークリング付きで7,400円（税込）



1段目と2段目は、愛らしい雪だるまのムースやオーナメントに見立てたベリームース、苺のミニタルトやハートのボンボンショコラなど、華やかで心ときめくスイーツをご用意。3段目には、ボイルハムとポテトサラダのサンドイッチや苺とミルクチーズのカプレーゼ、スモークサーモンとコンソメジュレを重ねたロワイヤルなどのセイボリーをラインナップ。黒のプレートに大きなゴールドリボンを飾った、上品で華やかなアフタヌーンティースタンドに仕上げました。スコーンや期間限定ドリンクをはじめとする、19種のフリードリンクとともにお楽しみいただけます。

季節限定デザート2種

・「スノーホワイト ローブ・ド・マリエ パルフェ」 3,000円（税込）



昨夏に登場した、アニヴェルセルカフェを象徴する「花嫁パフェ」。この冬、一年に一度のホリデーシーズン限定で、純白のウェディングドレスを纏った特別な装いで登場します。キルシュ（チェリーのお酒）が優しく香る濃厚なマスカルポーネクリームに、ノンアルコールスパークリング「1688グラン・ブラン」のジュレを重ね、甘酸っぱい苺とザクザクとしたクランチチョコをあわせました。食べ進めるごとに現れる焦がしバター塩キャラメルアイスの深みのあるコクとホワイトチョコのやさしい甘みが全体を包み込みます。さまざまな素材が織りなす芳醇な香りと贅沢な味わいの余韻を楽しめる、大人のためのホリデーシーズン限定パフェです。（※本商品にはアルコールを使用しております）

ニュースリリースに記載されている情報は発表日現在のものです。このため、時間の経過あるいは後発的なさまざまな事象によって、内容が予告なしに変更される可能性があります。あらかじめご了承ください。

・「苺のミルフィーユパンケーキ」 2,800円（税込）

大人気のミルフィーユパンケーキが、クリスマスシーズンは苺仕様で装い新たに登場。もちもちのクレープにコクのあるカスタードクリームをたっぷりとサンドした生地を、表面を香ばしくキャラメリゼすることで、モチモチとサクサクのコントラストを楽しめる贅沢な一皿です。仕上げには、フレッシュの苺と酸味の効いた苺ソース、苺アイスをあしらい、フェスティブな世界観を表現。甘酸っぱい苺とともに、心までときめくクリスマスのひとときをご堪能ください。



季節限定ケーキ2種

・「タルト・ショコラ キャラメルサレ」 1,100円（税込） ※テイクアウト1,000円（税込）

・「雪まる」 880円（税込） ※テイクアウト800円（税込）

ビターチョコ、ミルクチョコと塩キャラメルのガナッシュ、ほろ苦いキャラメルソースが織りなす3層仕立ての「タルト・ショコラ キャラメルサレ」や、ふわりと舞い降りた丸い雪をイメージした、愛らしいビジュアルの「雪まる」は、繊細でパリッとしたホワイトチョコレートを割ると、ふわふわで軽い口どけのチーズムースが現れ、センターに忍ばせた甘酸っぱいフランボワーズの風味が口いっぱいに広がります。





季節限定ドリンク3種

・「ご褒美苺ミルク」 2,400円（税込）

前回もご好評いただいた限定ドリンクが再登場。10粒以上の苺を贅沢に使用し、果実の甘酸っぱさとミルクのまろやかさが調和した「ご褒美苺ミルク」。まるでショートケーキのような心惹かれるビジュアルと、苺とバラが華やかに香るドリンクです。見た目にも味わいにも心ときめく、特別な一杯をお楽しみください。

・「ショコラ スノースモア」 1,100円（税込）

濃厚なチョコレートドリンクにマシュマロのやさしい甘さと香ばしさを重ねた、冬限定の「ショコラ スノースモア」。香ばしく炙った大粒のマシュマロと、ココアパウダーをまとわせた小粒のマシュマロを贅沢にあしらいました。添えられたココアクッキーをディップしながら楽しむ、心躍る贅沢な一杯をご堪能ください。

・「ミックスベリーティーソーダ」 1,100円（税込）

レッドフルーツフラッシュをベースに、甘酸っぱい果実の風味と爽やかなゆずの香りを合わせたティースパークリング。軽やかな炭酸が心地よく広がる、すっきりとした味わいの一杯です。

ニュースリリースに記載されている情報は発表日現在のものです。このため、時間の経過あるいは後発的なさまざまな事象によって、内容が予告なしに変更される可能性があります。あらかじめご了承ください。





カクテル2種

・「カフェ・シトロン」 1,210円（税込）

コーヒーの香ばしい苦味とレモンの爽やかな酸味に、ラムのほのかな甘みと華やかなアロマを重ねた特製カクテル。仕上げにダークチョコと繊細に削ったホワイトチョコをかけて、甘い香りと奥深いコクをプラスしました。コーヒーと柑橘が織りなす、意外性にあふれたマリアージュをご堪能ください。（※モクテルのご用意もございます）

・「ストロベリー・スノーフォーム」 1,210円（税込）

グラスの縁までふんわりと満たしたストロベリームースが目を引く、珍しい仕立ての限定カクテル。雪のようにきめ細やかなムースの口当たりに、アールグレイの芳醇なアロマとトニックウォーターの微炭酸を重ねました。クリーミーな泡を抜けた後に広がる、キリッと引き締まったドライな味わいとのギャップをお楽しみください。




ホリデーシーズン限定パンケーキ

・「トリュフ香る 生ハムとチーズのミルフィーユパンケーキ」 2,800円（税込）

人気商品「ミルフィーユパンケーキ」から、セイボリー仕立てが初登場。ホリデーシーズンを華やかに彩るブランチやランチのひと皿として、生ハム、チーズ、そしてトリュフの香りを贅沢に合わせました。ミルフィーユパンケーキのやさしい甘みと生ハムの塩味が織りなす絶妙なコントラストに、トリュフとチーズの芳醇な香りが寄り添う大人のご褒美パンケーキです。



期間限定イルミネーション「Celebrate Illumination」

「Celebrate Illumination」をテーマに、動きのあるライティングが皆様を光の世界へと導きます。館内に入ると、光が降り注ぐかのように回廊の天井が彩られ、その先にあるチャペル広場のイルミネーションまで幻想的な空間が続きます。また、昨年も大好評だった華やかなクリスマスツリーが今年も表参道のメイン通り沿いに登場いたします。煌めく光が祝福に満ちた空間を演出し、幸せな賑わいを創出する新たなスポットとして、心ときめく特別なひとときをお過ごしいただけます。

ニュースリリースに記載されている情報は発表日現在のものです。このため、時間の経過あるいは後発的なさまざまな事象によって、内容が予告なしに変更される可能性があります。あらかじめご了承ください。





「ANNIVERSAIRE HOLIDAY 2026-2027」概要

[フェア期間]　2026年11月18日(水)から2027年1月14日(木)

[限定メニュー]

クリスマスシーズン限定メニュー全2種　※12月19日(土)～12月25日(金)の期間限定 / 予約制

クリスマス限定 ディナーコース（乾杯シャンパン1杯付き） 13,000円

クリスマス限定 ランチコース（乾杯シャンパン1杯付き） 5,600円

Holiday Rouge Sweets Collection

・アフタヌーンティープラン　※予約限定

「Holiday Rouge アフタヌーンティー」 6,900円

※12月19日(土)～12月25日(金)の期間は、乾杯スパークリング付きで7,400円

・デザート2種

「スノーホワイト ローブ・ド・マリエ パルフェ」 3,000円

「苺のミルフィーユパンケーキ」 2,800円

・ケーキ2種

「タルト・ショコラ キャラメルサレ」 1,100円　※テイクアウト1,000円

「雪まる」 880円　※テイクアウト800円

・ドリンク3種

「ご褒美苺ミルク」 2,400円

「ショコラ スノースモア」 1,100円

「ミックスベリーティーソーダ」 1,100円

・カクテル2種

「カフェ・シトロン」 1,210円

「ストロベリー・スノーフォーム」 1,210円

・ホリデーシーズン限定パンケーキ

「トリュフ香る 生ハムとチーズのミルフィーユパンケーキ」 2,800円

価格はすべて税込です

「アニヴェルセルカフェ 表参道」

ニュースリリースに記載されている情報は発表日現在のものです。このため、時間の経過あるいは後発的なさまざまな事象によって、内容が予告なしに変更される可能性があります。あらかじめご了承ください。

ANNIVERSAIRE CAFÉ



「アニヴェルセルカフェ 表参道」では、【祝福がうまれる場所から日常に“特別なひととき”を】というコンセプトのもと、食事やスイーツが楽しめる「LOUNGE」、ドリンクスタンド「COFFEE」、上質なパティスリー「CAKE」を展開しています。お客様の過ごし方に合わせて2つのスタイル(イートイン/テイクアウト)からお選びいただけます。

[場所]　〒107-0061 東京都港区北青山3-5-30、表参道駅 A2番出口より徒歩1分
[営業時間]　LOUNGE 11:00～21:00 / CAKE 11:00～19:00 / COFFEE 11:00～20:00、不定休
[電話]　03-5411-5988
[URL]　https://cafe.anniversaire.co.jp/omotesando/
予約　https://www.tablecheck.com/shops/anniversaire-cafe-omotesando/reserve

アニヴェルセル株式会社について

アニヴェルセルは「幸せは、祝福されると記念日になる。」をコンセプトに、お客様の幸せの瞬間を人生最高の記念日にするお手伝いをしています。日本で初めて「ゲストハウス」を採用し、最先端のトレンド発信地・表参道店や、国内最大規模のウェディング施設・みなとみらい横浜店をはじめ、全国に結婚式場を展開しています。アニヴェルセルはフランス語で“記念日”を意味し、結婚式だけでなく、プロポーズやカフェ・レストランなど記念日を軸とした商品ならびにサービスをご提供しています。

アニヴェルセルの式場一覧はこちら　https://www.anniversaire.co.jp/halls/






ニュースリリースに記載されている情報は発表日現在のものです。このため、時間の経過あるいは後発的なさまざまな事象によって、内容が予告なしに変更される可能性があります。あらかじめご了承ください。