

Anchor Ryogoku Riverside

GRAND MENU

※食物アレルギーのあるお客様はスタッフにお知らせください
※当店のお米は国産米を使用しております
※表示金額は消費税（10%）が含まれております
サービス料は頂戴しておりません
※消費税の計算上、レジでの精算の際に合計額が異なる場合がございます

*Please inform us if you have any food allergies
*We use domestic rice
*Prices include consumption tax
Gratuities are not included
*Please note that the total amount may differ
when calculating the consumption tax

FOOD MENU

COLD APPETIZER

- ・真鯛の軽い燻製 カルパッチョ仕立て ¥1,300
Light Smoked Snapper Carpaccio
- ・ノルウェー産スモークサーモン ¥1,650
Smoked Norwegian Salmon
- ・ Burrata チーズのカプレーゼ ¥1,800
Burrata Cheese Caprese
- ・シュリンプカクテル ¥1,950
Shrimp Cocktail
- ・シャルキュトリー ～ソムリエのおつまみ～ ¥2,200
Assorted Cold Meat

HOT APPETIZER

- ・茹で上げ野菜 レモン&オリーブオイル添え ¥1,100
Steamed Vegetables with Lemon & Olive Oil
- ・小海老・茸のアヒージョ ¥1,200
Shrimp and Mushroom Ajillo
- ・コンビーフとこだわり卵、3種のチーズ焼き ¥1,480
Corned Beef, Eggs with 3 kinds of Cheese Bake
- ・桑原ハムソーセージ盛り合わせ ¥1,650
Assorted Sausage
- ・フィッシュ&チップス 自家製タルタルソース添え ¥1,650
Fish and Chips with Homemade Tartar sauce

SALAD

- ・グリーンサラダ ¥950
Green Salad
- ・シーザーサラダ ¥970
Caesar Salad
- ・魚介のガーデンサラダ ¥1,950
Seafood Garden Salad
- ・生ハムサラダ ¥2,100
Dry Cured Ham Salad

SOUP

- ・オニオングラタンスープ ¥950
Onion Gratin Soup

BREAD・EGG

- ・3 種のスモークロー ¥1,650
3 kind of Smørrebrød
- ・エッグベネディクト フライドポテト・トマト添え ¥2,100
Eggs Benedict with Fried Potato and Tomato

RICE・PASTA

- ・本日のパスタ ¥1,650
Today's Pasta
- ・"GATE HOTEL" カレー ¥1,760
"GATE HOTEL" Curry

FISH

- ・イイダコのトマト煮 ¥1,400
Ocellated Octopus in Tomato Sauce
- ・帆立貝のソテー 茸添えブルゴーニュ風 ¥2,100
Sautéed Scallops and Mushrooms, Burgundy Style
- ・本日の鮮魚と海老のストウブ仕立て スパイシーオイルと合わせて ¥2,300
Today's Fish and Shrimp with Spicy Oil
- ・真鯛のアクアパッツァ ¥3,000
Acqua Pazza
- ・魚介のプロシエット チーズフォンデュ仕立て ¥4,200
Seafood Brochette, Cheese Fondue Style

MEAT

- ・国産牛スジ煮込み トマト風味 やげん堀七味と共に ¥1,680
Stewed Beef Tendon with Tomato and Shichimi Spice
- ・宮崎産日南鶏骨付きもも肉のコンフィ ¥2,200
Nichinan Bone-in Chicken Thighs Confit
- ・US サーロインのタリアータ 3 種のごだわり塩と共に ¥3,500
U.S. Sirloin Tagliata Style with 3 kinds of Special Salt
- ・国産牛フィレ肉のグリル ペリグーソース ごだわり卵の卵黄マリネ添え ¥5,100
Grilled Japanese Beef Fillet Perigou Sauce with Marinade Egg Yolk

ALCOHOLIC DRINK MATCH

- ・ミックスナッツ ¥650
Mixed Nuts
- ・燻りがっこ&クリームチーズ ¥880
Smoked Pickles "IBURI-GAKKO" & Cream Cheese
- ・オリーブ盛り合わせ ¥880
Assorted Olives
- ・チョコレート盛り合わせ ¥950
Assorted Chocolate
- ・チーズ盛り合わせ ¥1,980
Assorted Cheese

DESSERT

- ・アイスクリーム・シャーベット各種 ¥700
Ice Cream or Sherbet
- ・ごだわり卵のプリン ¥950
Chef's Special Egg Pudding
- ・本日のデザート ¥1,000
Today's Dessert
- ・自家製バスク風チーズケーキ オレンジマーマレード添え ¥1,100
Homemade Basque Cheesecake with Orange Marmalade

※1 オーダーにつき、パンを1籠(2カット)お付けしております。おかわりもできます。

※1 Basket(2cut) Bread will be included with each order.

DRINK MENU

BEER

- ・アサヒ スーパードライ ¥1,100
Asahi SUPER "DRY" Draft Beer
- ・アサヒ生ビール 黒生 ¥1,100
Asahi Black Draft Beer
- ・ HALF&HALF ¥1,100
Half & Half
- ・ボトルビール (サントリー / サッポロ / キリン) ¥990
Bottled Beer (Suntory / Sapporo / Kirin)
- ・ノンアルコールビール ¥900
Non-Alcoholic Beer

WINE BY THE GLASS

- ・ロゼスパークリングワイン ¥1,320
Rose Sparkling Wine
- ・白ワイン / 赤ワイン ¥1,200~
White Wine / Red Wine

SAKE

- ・ひだほまれ 天領 純米吟醸 / 岐阜県下呂市 ¥1,650
Hidahomare Tenryo
- ・吟 大吟醸 / 岐阜県下呂市 ¥1,980
Gin Tenryou

PREMIUM NON ALCOHOLIC DRINK

アラン・ミリア

ALAIN MILLIAT

原材料の産地の選定や製法にこだわり、現地ソムリエと

意見交換しながら造られたフランス産のジュース。

その年の個性を活かした豊かな味わいをお楽しみください。

・アランミリア スパークリング ピノノワール	Glass ¥1,200
Non-Alcoholic Sparkling Pinot Noir	Bottle ¥7,000

CAFE DRINK

・エスプレッソ	¥820
Espresso	
・THE GATE HOTEL by HULIC オリジナルブレンドコーヒー	¥870
THE GATE HOTEL by HULIC Original Blended Coffee	
・アイスコーヒー	¥870
Iced Coffee	
・カフェラテ HOT / ICE	¥920
Café Latte	
・カプチーノ	¥920
Cappuccino	
・アイスティー	¥870
Iced Tea	
・ティー セレクション	¥870
Tea Selection	
(アールグレイ / Earl Grey ・ ダージリン / Darjeeling ・ ペパーミント / Peppermint ・カモミール / Chamomile ・ ルイボス / Rooibos ・ 鉄観音 / Tieguanyin)	
・ほうじ茶ラテ	¥920
Roasted Green Tea Latte	
・チャイティールラテ	¥920
Chai Tea Latte	

SOFT DRINK

・ペリエ 330ml	¥770
Perrier 330ml	
・グレープフルーツジュース	¥770
Grapefruit Juice	
・パイナップルジュース	¥770
Pineapple Juice	

・クランベリードリンク Cranberry Drink	¥770
・コココーラ Coca Cola	¥770
・ジンジャーエール Ginger Ale	¥770
・ウーロン茶 Oolong Tea	¥770
・フレッシュオレンジジュース Fresh Orange Juice	¥1,210
・季節のノンアルコールカクテル Seasonal Non-alcoholic Cocktail	¥1,650