

Anchor Tokyo

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

・気まぐれブルスケッタ Whimsical Bruschetta	¥1,100
・パテ・ド・カンパーニュ Pate de Campagne	¥1,200
・カプレーゼ Caprese	¥1,200
・真鯛のカルパッチョ 華やかなソースで彩って Red Sea Bream Carpaccio	¥1,500
・ノルウェー産スモークサーモン Smoked Norwegian Salmon	¥1,650
・フリュイドメール ～海の幸のサラダ仕立て～ Seafood Salad Style	¥1,800
・シャルキュトリー ～ソムリエのおつまみ～ Assorted Cold Meat	¥2,300

HOT APPETIZER

・小海老・茸のアヒージョ Shrimp and Mushroom Ajillo	¥1,200
・フィッシュ&チップス Fish and Chips	¥1,600
・クロケット盛り合わせ Assorted Croquette	¥1,800
・ソーセージ&マッシュポテト Sausage and Mashed Potatoes	¥2,100

SALAD

・グリーンサラダ Green Salad	¥900
・ポテトサラダとチーズのガレット Potato Salad and Cheese Galette	¥900
・シーザーサラダ Caesar Salad	¥970
・生ハム"ハモン・セラーノ"のサラダ Dry Cured Spanish Ham "Jamon Serrano" Salad	¥2,200

SOUP

- ・オニオングラタンスープ ¥950
Onion Gratin Soup
- ・本日のスープ ¥970
Today's Soup

SEAFOOD

- ・シーフードポットパイ ¥1,800
Seafood Pot Pie
- ・帆立貝のソテー 茸添えブルゴーニュ風 ¥2,100
Sauteed Scallops and Mushrooms, Burgundy Style
- ・市場直送本日の鮮魚 ¥2,400
Today's Fish, Freshly Delivered from the Market

MEAT DISHES

- ・国産鶏のグリル ディアブル風 ¥3,500
Grilled Chicken Diable Style
- ・骨付き仔羊のグリル ¥3,800
Grilled Lamb Chop
- ・スペアリブのオープン焼き ¥3,800
Oven-baked Spareribs
- ・国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ¥4,500
Japanese Beef Cheek Stewed with Red Wine Sauce
- ・1ポンドサーロインステーキ ¥4,950
1pound Sirloin Steak
- ・国産牛フィレ肉のグリル ¥5,200
Grilled Beef Fillet

PASTA・RICE・EGG・BREAD

・桐生酵母パン Kiryu Sourdough Bread	¥330
・本日のパスタ Today's Pasta	¥1,680
・"GATE HOTEL" カレー "GATE HOTEL" Curry	¥1,760
・エッグベネディクト Eggs Benedict	¥2,100

ALCOHOLIC DRINK MATCH

・ミックスナッツ Mixed Nuts	¥750
・燻りがっこ Smoked Pickles "IBURI-GAKKO"	¥850
・オリーブ盛り合わせ Assorted Olives	¥980
・ビーフジャーキー Beef Jerky	¥1,300
・チーズ盛り合わせ Assorted Cheese	¥1,980

DESSERT

・アイスクリーム・シャーベット各種 Ice Cream or Sherbet	¥750
・季節のフルーツグラタン バニラアイス添え Seasonal Fruits Gratin with Vanilla Ice Cream	¥1,200
・ショコラショコラ Chocolat Chocolat	¥1,300
・ニューヨークチーズケーキ グランマニエ風味 New York Cheese Cake with Grand Marnier Flavor	¥1,300

DRINK MENU

BEER

- ・ザ・プレミアム・モルツ / サントリー ¥1,120
The Premium Malt's / Suntory
- ・ザ・プレミアム・モルツ マスターズドリーム / サントリー ¥1,320
The Premium Malt's Master's Dream / Suntory
- ・ボトルビール (サントリー / サッポロ / キリン / アサヒ) ¥980
Bottled Beer (Suntory / Sapporo / Kirin / Asahi)
- ・ノンアルコールビール ¥880
Non-Alcoholic Beer

WINE BY THE GLASS

- ・白ワイン / 赤ワイン ¥1,550~
White Wine / Red Wine
- ・ザ・ゲートホテルオリジナル ロゼスパークリングワイン ¥1,320
Rose Sparkling Wine
- ・シャンパン ¥2,400
Champagne

SAKE

- ・獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分 90 ml ¥1,320
Dassai Junmmmai Daiginnjo-Shu

WHISKY

- ・アイリッシュ / スコッチ / アメリカン / カナディアン / ジャパニーズ ¥1,210~
Irish / Scotch / American / Canadian / Japanese

BRANDY

- ・コニャック / グラッパ / カルヴァトス ¥1,650~
Cognac / Grappa / Calvados

SHERRY

- ・フィノ / マンザリーニャ / アモンティリヤード / オロロソ / ペドロヒメネス ¥1,210~
Fino / Manzanilla / Amontillado / Oloroso / Pedro Ximénez

COCKTAIL

- ・ジントニック ¥1,320
Gin & Tonic
- ・モヒート ¥1,870
Mojito

NON ALCOHOLIC COCKTAIL

- ・オリジナルカクテル “華” ¥950
Original Cocktail “HANA”
- ・アールグレイサワー ¥950
Earl Gray Sour
- ・ヴァージン・シーブリーズ ¥1,210
Virgin Sea Breeze
- ・ヴァージン・ピニャコラーダ ¥1,210
Virgin Pina Colada
- ・ヴァージン・モヒート ¥1,320
Virgin Mojito

CAFE DRINK

・THE GATE HOTEL by HULIC オリジナルブレンドコーヒー THE GATE HOTEL by HULIC Original Blended Coffee	¥900
・エスプレッソ Espresso	¥850
・トワイニング ティー セレクション (アールグレイ / ダージリン / オレンジペコ / カモミール) Twining Tea Selection (Earl Grey / Darjeeling / Orange Pekoe / Chamomile)	¥900
・カフェラテ (HOT/ICE) Café Latte	¥950
・ティーラテ メープルフレーバー (HOT/ICE) Tea Latte Maple Flavor	¥950

SOFT DRINK

・ペリエ 330ml Perrier 330ml	¥990
・富士ミネラルウォーター 780ml Fuji Mineral Water 780ml	¥770
・クランベリージュース Cranberry Juice	¥880
・コココーラ Coca Cola	¥880
・ジンジャーエール Ginger Ale	¥880
・レモネード (HOT/ICE) Lemonade	¥920
・レモンスカッシュ Lemon Squash	¥920
・奥会津金山 天然水 ブルーラベル 330ml Oku Aizu Mineral Water Blue Label 330ml	¥1,100
・奥会津金山 天然水 ゴールドラベル 330ml Oku Aizu Mineral Water Gold Label 330ml	¥1,100
・フレッシュオレンジジュース Fresh Orange Juice	¥1,210