

R restaurant & bar

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

*Please inform us if you have any food allergies
*We use domestic rice
*Prices include consumption tax
Gratuities are not included

FOOD MENU

COLD APPETIZER

・自家製パテ・ド・カンパーニュ Original Pate de Campagne	¥1,100
・カプレーゼ Caprese	¥1,200
・真鯛のカルパッチョ Red Sea Bream Carpaccio	¥1,300
・ノルウェー産スモークサーモン Smoked Norwegian Salmon	¥1,650
・シャルキュトリー ～ソムリエのおつまみ～ Assorted Cold Meat	¥2,200

HOT APPETIZER

・カマンベールオープン焼き 野菜添え Baked Camembert with Vegetables	¥1,150
・小海老・茸のアヒージョ Shrimp and Mushroom Ajillo	¥1,200
・ソーセージ& マッシュポテト Sausage and Mashed Potatoes	¥1,650
・厚切り浅草ハムダブルスモークベーコングリル Thick Slice of Grilled ASAKUSA HAM Double Smoked Bacon	¥1,650

SALAD

・グリーンサラダ Green Salad	¥800
・シーザーサラダ Caesar Salad	¥970

SOUP

・本日のスープ Today's Soup	¥880
・オニオングラタンスープ Onion Gratin Soup	¥950

BREAD

- ・エッグベネディクト ¥2,100
Eggs Benedict
- ・R バーガー 4 ¥2,200
R Burger 4

RICE・PASTA

- ・雑穀米とグラナパダーノのチーズリゾット ¥1,300
Miscellaneous Grains Risotto Grana Padano Cheese
- ・本日のパスタ ¥1,500
Today's Pasta
- ・" GATE HOTEL " カレー ¥1,760
" GATE HOTEL " Curry

SEAFOOD

- ・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
- ・ブイヤベース ストウブ仕立て ¥2,700
Bouillabaisse Staub Style

MEAT

- ・国産豚ロース肉のグリル ¥2,800
Grilled Japanese Pork
- ・牛バラ肉のビール煮込み ¥2,800
Beer Stewed Beef Rib
- ・大山鶏もも肉のロースト ¥2,800
Roasted "DAISEN" Chicken Round
- ・1 ポンド サーロインステーキ ¥4,950
1 Pound Sirloin Steak
- ・国産牛ロース肉のグリル ¥5,100
Grilled Japanese Beef Loin

ALCOHOLIC DRINK MATCH

・ミックスナッツ Mixed Nuts	¥650
・自家製ピクルス Original Pickles	¥700
・フレンチフライ French Fries	¥750
・燻りがっこ&クリームチーズ Smoked Pickles "IBURI-GAKKO" & Cream Cheese	¥750
・オリーブ盛り合わせ Assorted Olives	¥880
・チョコレート盛り合わせ Assorted Chocolate	¥950
・無花果とゴルゴンゾーラのクロスティーニ Crostini with Fig and Gorgonzola	¥1,200
・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	¥700
・アフオガート 雷おこし添え Vanilla Ice Cream with Espresso " Affogato "	¥950
・ガトーショコラ アイスクリーム添え Gateau au Chocolate with Ice Cream	¥1,050
・紅茶のシフォンケーキ バニラアイス添え Tea Chiffon Cake with Vanilla Ice Cream	¥1,050
・季節のタルト Seasonal Tart	¥ 1,150

DRINK MENU

BEER

・アサヒスーパードライ Asahi SUPER "DRY" Draft Beer	¥1,100
・ボトルビール (キリン / サッポロ / エビス / サントリー) Bottled Beer(Kirin / Sapporo / Yebisu / Suntory)	¥990
・アサヒ生ビール黒生 Asahi Black Draft	¥1,100
・-half&-half Half & Half	¥1,100
・アサヒ ドライ ゼロ ノンアルコールビール Asahi DRY ZERO Non-Alcohol Beer	¥880

WINE BY THE GLASS

・白ワイン / 赤ワイン White Wine / Red Wine	¥1,100~
・ローズスパークリングワイン Rose Sparkling Wine	¥1,210
・シャンパン Champagne	¥1,980

SHERRY/VERMOUTH

Emilio LUSTAU

・フィノ ハラーナ Fino JARANA	¥1,210
・アモンティリャード ロス・アルコス Amontillado LOS ARCOS	¥1,210
・オロロソ ドン・ヌーニョ Oloroso DON NUNO	¥1,320
・パロ コルタド Paro Corutado	¥1,320
・クリーム イーストインディア Cream East INDIA	¥1,320
・ペドロヒメネス サン・エミリオ Pedro Ximenes SAN EMILIO	¥1,430

Vermouth

・チンザノ エクストラドライ Cinzano Extra Dry	¥1,100
・チンザノ ロッソ Cinzano Rosso	¥1,100
・ノイリープラット フレンチエクストラドライ Noilly Prat French Extra Dry	¥1,100
・ノイリープラット スイート Noilly Prat Sweet	¥1,100

SAKE

・ひだほまれ 天領 純米吟醸 / 岐阜県下呂市 Hidahomare Tenryo	¥1,210
・吟 天領 大吟醸 岐阜県下呂市 Gin Tenryo	¥1,870

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 Irish / Scotch / American / Canadian / Japanese	¥1,100~
---	---------

BRANDY

・コニャック / マール / グラッパ / カルヴァドス Cognac / Marc / Grappa / Calvados	¥1,540~
---	---------

HOT/ICE 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	¥870
・アイスコーヒー Iced Coffee	¥870
・アイスティー Iced Tea	¥870
・エスプレッソ Espresso	¥820
・カフェラテ (HOT/ICE) Café Latte (キャラメル/Caramel ・ ティラミス/Tiramisu ・ バニラ/Vanilla)	¥920
・カプチーノ Cappuccino	¥920
・カフェモカ (HOT/ICE) Café Mocha	¥920
・トワイニング ティー セレクション TWININGS Tea Selection (アールグレイ/Earl Grey イングリッシュブレックファスト/English Breakfast ダーズリン/Darjeeling ・ カモミール/Camomile)	¥870
・ティーラテ (HOT/ICE) Tea Latte	¥920
・カモミールティーラテ Camomile Tea Latte	¥920

BARISTA RECOMMENDED DRINK

・ショコラ オレ (HOT/ICE) Chocolat au Lait	¥920
・抹茶ラテ (HOT/ICE) Matcha Latte	¥920
・ビターオレンジカプチーノ (HOT/ICE) Bitter Orange Cappuccino	¥920

NON ALCOHOLIC DRINK

- ・レモンスカッシュ ¥990
Lemon Squash
- ・下町フロート ¥990
SHITAMACHI Float
(クリームソーダ/Cream Soda ・ コーヒーフロート/Coffee Float
コーラフロート/Cola Float)

NON ALCOHOLIC COCKTAIL

- ・リトルカシスオレンジ (カシス/Cassis+オレンジ/Orange) ¥990
Little Cassis Orange
- ・T-パッション (パッション/Passion+アイスティー/Ice Tea) ¥990
T-Passion
- ・ピーチスマッシュ (ピーチ/Peach+ストロベリー/Strawberry) ¥990
Peach Smash
- ・ヴァン ヴェール (青りんご/Green Apple+グレープフルーツ/Grapefruit) ¥990
Vent Vert
- ・ココナッツクラッシュ (ココナッツ/Coconuts+パイナップル/Pineapple) ¥990
Coconuts Crush

SOFT DRINK

- ・富士ミネラルウォーター 780ml ¥700
Fuji Mineral Water
- ・サンペレグリノ ¥880
San Pellegrino
- ・ネクターピーチ ¥880
Nectar Peach
- ・クランベリージュース ¥880
Cranberry Juice
- ・ジンジャーエール ¥880
Ginger Ale
- ・コカ・コーラ ¥880
Coca Cola
- ・ウーロン茶 (HOT/ICE) ¥880
Oolong Tea
- ・フレッシュオレンジジュース ¥1,210
Fresh Orange Juice