

Anchor Kyoto

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

| | |
|--|--------|
| ・ラタトゥイユ Ratatouille | ¥660 |
| ・真蛸のトマト煮込み Stewed Octopus with Tomato Sauce | ¥1,300 |
| ・パテ・ド・カンパーニュ Pate de Campagne | ¥1,320 |
| ・ブルラティーナチーズと季節のフルーツのカプレーゼ Caprese Salad with Burrata Cheese and Seasonal Fruits | ¥1,650 |
| ・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

| | |
|--|--------|
| ・小海老・茸のアヒージョ Shrimp and Mushroom Ajillo | ¥1,100 |
| ・ソーセージ& マッシュポテト Sausage and Mashed Potatoes | ¥1,650 |
| ・フィッシュ& チップス Fish and Chips | ¥1,650 |

SALAD

| | |
|---|--------|
| ・グリーンサラダ 自家製ドレッシング | ¥880 |
| Green Salad with Homemade Dressing | |
| ・シーザーサラダ | ¥970 |
| Caesar Salad | |
| ・ラスパドゥーラチーズたっぷりのサラダ | ¥1,200 |
| Salad with Plenty of Raspadura Cheese | |
| ・鴨のスマークのサラダ仕立て | ¥1,650 |
| Smoked Duck Salad | |
| ・生ハム“ハモン・セラージ”のサラダ | ¥2,400 |
| Dry Cured Spanish Ham “Jamón Serrano” Salad | |

SOUP

| | |
|-------------------|------|
| ・ミネストローネ | ¥880 |
| Minestrone | |
| ・オニオングラタンスープ | ¥950 |
| Onion Gratin Soup | |

BREAD・EGG

| | |
|--------------------------------------|--------|
| ・クラブハウスサンドウィッチ&フライドポテト | ¥1,700 |
| Clubhouse Sandwich with French Fries | |
| ・アンチョビ・オリーブのピンサ・ロマーナ | ¥1,880 |
| Anchovy and Olive Pinsa Romana | |
| ・エッグベネディクト | ¥2,100 |
| Eggs Benedict | |

RICE・PASTA

| | |
|--------------------|--------|
| ・ラザニア | ¥1,540 |
| Lasagna | |
| ・本日のパスタ | ¥1,650 |
| 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 | ¥1,900 |
| Sautéed Scallops and Mushrooms, Burgundy Style | |
| ・本日の鮮魚のグリル | ¥2,300 |
| Today's Grilled Fish | |
| ・オマールエビのロースト | ¥6,700 |
| Roasted Lobster | |

MEAT

| | |
|---------------------------------------|--------|
| ・トリッパの煮込み | ¥1,650 |
| Tripe Stewed | |
| ・京赤地鶏の香草焼き | ¥2,600 |
| Kyoto Roast Herbs Chicken | |
| ・仔羊のトマト煮込み | ¥2,800 |
| Lamb Stewed with Tomato Sauce | |
| ・京都産もち豚のグリル | ¥3,000 |
| Grilled Pork from Kyoto | |
| ・牛ほほ肉の赤ワイン煮込み | ¥3,700 |
| Beef Cheek Stewed with Red Wine Sauce | |
| ・骨付き仔羊のグリル | ¥3,800 |
| Grilled Lamb Chop | |
| ・1 ポンド サーロインステーキ | ¥5,280 |
| 1 Pound Sirloin Steak | |
| ・黒毛和牛のグリル 200 g | ¥5,500 |
| Grilled Kuroge Wagyu Beef 200g | |

ALCOHOLIC DRINK MATCH

| | |
|---|--------|
| ・ミックスナッツ Mixed Nuts | ¥600 |
| ・打田さんの漬物盛り合わせ Assorted "Uchida's" Japanese Pickles | ¥720 |
| ・オリーブ盛り合わせ Assorted Olives | ¥880 |
| ・自家製レーズンバター Homemade Raisin Butter | ¥880 |
| ・フレンチフライ 色々なディップ French Fries with Dipping Sauces | ¥1,000 |
| ・チーズ盛り合わせ Assorted Cheese | ¥2,200 |

DESSERT

| | |
|--|--------|
| ・アイスクリーム盛り合わせ Assorted Ice Cream | ¥600 |
| ・濃厚クラシックプリン Classic Custard Pudding | ¥770 |
| ・マスカルポーネアイスのアッフオガート Mascarpone Ice Cream with Espresso "Affogato" | ¥880 |
| ・自家製ティラミス Homemade Tiramisu | ¥880 |
| ・コーヒー風味のモンブラン Coffee Flavored Mont Blanc | ¥980 |
| ・ドミニカ産カカオのプディング バニラアイス添え Cacao Pudding with Vanilla Ice Cream | ¥990 |
| ・本日のタルト Today's Tart | ¥1,080 |
| ・ベルギーワッフルとバニラアイスクリーム・ベリーソース Belgian Waffle with Vanilla Ice Cream and Berry Sauce | ¥1,080 |
| ・フォンダンショコラ Fondant Chocolat | ¥1,450 |

VEGITARIAN

| | |
|---|--------|
| ・オニオンリング Onion Rings | ¥880 |
| ・ファラフェルと野菜のピタパンサンド Falafel and Vegetable Pita Bread Sandwich | ¥1,320 |
| ・ゴルゴンゾーラチーズのピンサ・ロマーナ Gorgonzola Cheese Pinsa Romana | ¥2,500 |

DRINK MENU

BEER

- ・サントリー プレミアムモルツ ¥1,210
Suntory The Premium Malt's
- ・サントリー プレミアムモルツ ザ ブラック ¥1,210
Suntory The Premium Malt's The Black
- ・-half & half ¥1,210
Half & Half
- ・ボトルビール (サントリー / キリン / サッポロ / エビス / アサヒ) ¥1,000
Bottled Beer (Suntory / Kirin / Sapporo / Yebisu / Asahi)
- ・アサヒ ドライ ゼロ ノンアルコールビール ¥880
Asahi DRY ZERO Non-Alcohol Beer

WINE BY THE GLASS

- ・白ワイン ¥1,200~
White Wine
- ・赤ワイン ¥1,300~
Red Wine
- ・ローズスパークリングワイン ¥1,210
Rose Sparkling Wine
- ・シャンパン ¥1,950
Champagne

SAKE

- ・ひだほまれ 天領 純米吟醸 / 岐阜県下呂市 ¥1,210
Hidahomare Tenryo
他銘柄につきましては別途ドリンクメニューをご覧ください

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 ¥1,540~
Cognac / Grappa / Calvados

COCKTAIL

- ・ジントニック ¥1,100
Gin & Tonic
- ・モスコミュール ¥1,100
Moscow Mule
- ・キューバリブレ ¥1,100
Cuba Libre
- ・テキーラサンライズ ¥1,430
Tequila Sunrise
- ・キール ¥1,210
Kir
- ・キールロワイヤル ¥1,980
Kir Royal
- ・ミモザ ¥1,980
Mimosa

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 | ¥900 |
| ・アイスコーヒー Iced Coffee | ¥900 |
| ・アイスティー Iced Tea | ¥900 |
| ・エスプレッソ Espresso | ¥850 |
| ・カフェラテ (HOT/ICE) Café Latte | ¥950 |
| ・カプチーノ Cappuccino | ¥950 |
| ・カフェインレス コーヒー (HOT/ICE) Decaffeinated Coffee | ¥900 |
| ・ティーセレクション / Tea Selection アールグレイ / Earl Grey ダーズリン / Darjeeling ロイヤルセイロン / Royal Ceylon イングリッシュ ブレックファスト / English Breakfast | ¥900 |
| ・ハーブティーセレクション / Herb Tea Selection カモミール / Camomile オレンジルイボス / Orange Rooibos | ¥920 |
| ・抹茶オレ (HOT/ICE) Matcha au Lait | ¥950 |
| ・緑茶"祇園辻利 天下一"(小菓子付) Green Tea Set | ¥950 |
| ・ココア (HOT / ICE) Cocoa | ¥900 |

SOFT DRINK

| | |
|--------------------------------------|--------|
| ・クランベリージュース Cranberry Juice | ¥880 |
| ・パイナップルジュース Pineapple Juice | ¥880 |
| ・ピーチネクター Peach Nectar | ¥880 |
| ・コココーラ Coca Cola | ¥880 |
| ・ジンジャーエール Ginger Ale | ¥880 |
| ・ジンジャーエール 辛口 Dry Ginger Ale | ¥880 |
| ・ウーロン茶 (HOT/ICE) Oolong Tea | ¥880 |
| ・ペリエ 750ml Perrier | ¥880 |
| ・フレッシュオレンジジュース Fresh Orange Juice | ¥1,210 |