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 Light Smoked Snapper Carpaccio	¥1,300
・ノルウェー産スモークサーモン Smoked Norwegian Salmon	¥1,650
・ブッラータチーズのカプレーゼ Burrata Cheese Caprese	¥1,800
・シュリンプカクテル Shrimp Cocktail	¥ 1,950
・シャルキュトリー　～ソムリエのおつまみ～ Assorted Cold Meat	¥2,200

HOT APPETIZER

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

SALAD

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

SOUP

・オニオングラタンスープ ¥950
Onion Gratin Soup

BREAD・EGG

・3 種のスモーブロー　フォカッチャスタイル ¥1,650
3 kind of Smørrebrød, Focaccia Style
・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
・魚介のブロシェット　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 Stewed Beef Tendon with Tomato and Shichimi Spice	¥1,680
・宮崎産日南鶏骨付きもも肉のコンフィ Nichinan Bone-in Chicken Thighs Confit	¥2,200
・US サーロインのタリアータ　3 種のこだわり塩と共に U.S. Sirloin Tagliata Style with 3 kinds of Special Salt	¥3,500
・国産牛フィレ肉のグリル　ペリグーソース　こだわり卵の卵黄マリネ添え Grilled Japanese Beef Fillet Perigou Sauce with Marinade Egg Yolk	¥5,100

ALCOHOLIC DRINK MATCH

・ミックスナッツ Mixed Nuts	¥650
・燻りがっこ＆クリームチーズ Smoked Pickles “IBURI-GAKKO” & Cream Cheese	¥880
・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
・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
・こだわり卵のプリン Chef’s Special Egg Pudding	¥950
・本日のデザート Today’s Dessert	¥1,000
・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 Homemade Basque Cheesecake with Orange Marmalade	¥1,100

DRINK MENU

BEER

・アサヒ スーパードライ Asahi SUPER “DRY” Draft Beer	¥980
・アサヒ TOKYO 隅田川ブルーイング　香るヴァイツェン Asahi Tokyo Sumidagawa Brewing Fragrant Weissen	¥1,210
・ペローニ ナストロアズーロ Peroni Nastro Azzurro	¥1,100
・ボトルビール (サントリー / サッポロ / キリン) Bottled Beer (Suntory / Sapporo / Kirin)	¥980
・ノンアルコールビール Non-Alcoholic Beer	¥880

WINE BY THE GLASS

・ロゼスパークリングワイン Rose Sparkling Wine	¥1,210
・白ワイン / 赤ワイン White Wine / Red Wine	¥1,210~

SAKE

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

CAFE DRINK

・エスプレッソ Espresso	¥820
・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
・カフェラテ HOT / ICE Café Latte	¥920
・カプチーノ Cappuccino	¥920
・ダージリンティー Darjeeling Tea	¥870
・アイスティー Iced Tea	¥870
・ノンカフェイン ルイボスアールグレイティー Caffeine Free Rooibos Earl Grey Tea	¥870
・ノンカフェイン ルイボスアールグレイミルクティー Caffeine Free Rooibos Earl Grey Milk Tea	¥920

SOFT DRINK

・ペリエ 330ml Perrier 330ml	¥720
・富士ミネラルウォーター 780ml Fuji Mineral Water 780ml	¥700
・グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	¥770
・クランベリージュース Cranberry Juice	¥770
・パイナップルジュース Pineapple Juice	¥770
・コカコーラ 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