

Anchor Grill

Yokohama

FAVORITE DINNER

A. APPETIZER 2 品 + FIRE GRILL 1 品	¥5,800
パン・オリーブオイル + コーヒーまたは紅茶	
2 Appetizer + 1 Main Dish	
Bread with Olive Oil + Coffee or Tea	
B. APPETIZER 1 品 + FIRE GRILL 2 品	¥7,200
パン・オリーブオイル + コーヒーまたは紅茶	
1 Appetizer + 2 Main Dish	
Bread with Olive Oil + Coffee or Tea	
コースタイプをお選びいただき、お好きな品をお選びください。	
Please select a course type and choose your favorite item.	

APPETIZER

ショブスカ・サラダ	
Shopska Salad	
スモークベーコンで巻いたパテ・ド・カンパーニュ	
Pate de Campagne Rolled Smoked Bacon	
鮮魚のカルパッチョ	+¥500
Carpaccio of Fresh Fish	
🔥 トマトとブッラータチーズのカプレーゼ	+¥800
Tomato and Burrata Cheese Caprese	
🔥 グリルシーザーサラダ	
Grilled Caesar Salad	
小ヤリイカとしらすのアヒージョ	
Spear Squid and Whitebait Ajillo	
フィッシュ&チップス ハリッサソース	+¥500
Fish & Chips with Harissa Sauce	
バッファローチキンウィング	+¥500
Buffalo Chicken Wings 5pieces	

FIRE GRILL

シェフのおまかせ鮮魚のグリル 120g	
Grilled Fresh Fish, Chef's Choice 120g	
🔥 オニテナガ海老 ブロシェット スパイシーBBQ 4尾	+¥1,000
Giant Prawn Brochette Style 4tail	
銀鮭のグリル	+¥1,500
Grilled Silver Salmon	
グリルソーセージ	
Grilled Sausage	
国産ひな鶏ハーフ グリル	
Grilled Domestic Chicken half size	
ゆっくり火入れした神奈川県産やまゆりポークロース 180g	
Yamayuri Pork over a Live Fire 180g	
🔥 黒毛和牛横濱ビーフ 120g	+¥3,500
Grilled Yokohama Beef 120g	
~SAUCE~	
お好みのソースを 2 種類お選びください	
Choose 2 sauces of your choice	
・赤ワイン	・ガーリックたまり醤油
Red Wine	Garlic Tamari Soy Sauce
・シャンパーニュ	・塩葱レモン
Champagne	Salty Lemon with Green Onion
・ペッパーコーン	・チミチュリ
Peppercorn	Chimichurri
~SIDE DISH~	
ローズマリーポテト	+¥770
Roasted Rosemary Potato	
神奈川県産小松菜ロースト	+¥770
Roasted KOMATSUNA	
🔥 遠火でじっくり火を入れた舞茸	+¥880
Maitake Mushroom over a live fire	
トリュフマッシュポテト	+¥1,320
Truffle Mashed Potatoes	

HOMEMADE SOUP

オニオングラタンスープ	+¥950
Onion Gratin Soup	
本日のポタージュ	+¥1,100
Today's Potage	
🔥 "名物"GATE 横浜パイシチュー	+¥1,100
GATE Yokohama Pie Wrapped Stew	

CARBS

🔥 本日のライスカレー	+¥1,500
Today's Rice Curry	
"丸良水産"生海苔と雑穀米のグラナパダーノリゾット	+¥1,600
Granapadano Cheese Risotto with Raw Seaweed and Multigrain Rice	
本日のパスタ	+¥1,600
Today's Pasta	
"GATE HOTEL" カレー	+¥1,760
"GATE HOTEL" Curry	

DESSERT

"GELATO FACTORY" おまかせジェラート	+¥660
Craft Gelato	
"INOUE EGG FARM" 平飼い卵のこだわりプリン	+¥800
Pudding made with carefully selected eggs	
🔥 軽く香り付けたバスクチーズケーキ	+¥1,200
Basque Cheese Cake	
ホワイトチョコレートとライムのタルト	+¥1,200
White Chocolate and Lime Tarte	
🔥 抹茶のテリーヌショコラ	+¥1,320
Terrine Chocolate of Matcha	

※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

*Please inform us if you have any food allergies

※お米の産地はスタッフにお尋ねください

*Please ask our staff about the origin of the rice

※メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます

*The menu may change depending on inventory and other factors

※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

*Prices include consumption tax. Gratuities are not included