

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

## HOT APPETIZER

---

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

## SALAD

---

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

## 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
- ・魚介のプロシエット 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 ¥1,680  
Stewed Beef Tendon with Tomato and Shichimi Spice
- ・宮崎産日南鶏骨付きもも肉のコンフィ ¥2,200  
Nichinan Bone-in Chicken Thighs Confit
- ・US サーロインのタリアータ 3 種のこだわり塩と共に ¥3,500  
U.S. Sirloin Tagliata Style with 3 kinds of Special Salt
- ・国産牛フィレ肉のグリル ペリゴーソース こだわり卵の卵黄マリネ添え ¥5,100  
Grilled Japanese Beef Fillet Perigou Sauce with Marinade Egg Yolk

## ALCOHOLIC DRINK MATCH

---

- ・ミックスナッツ ¥650  
Mixed Nuts
- ・燻りがっこ&クリームチーズ ¥880  
Smoked Pickles "IBURI-GAKKO" & Cream Cheese
- ・オリーブ盛り合わせ ¥880  
Assorted Olives
- ・チョコレート盛り合わせ ¥950  
Assorted Chocolate
- ・チーズ盛り合わせ ¥1,980  
Assorted Cheese

## DESSERT

---

- ・アイスクリーム・シャーベット各種 ¥700  
Ice Cream or Sherbet
- ・こだわり卵のプリン ¥950  
Chef's Special Egg Pudding
- ・本日のデザート ¥1,000  
Today's Dessert
- ・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 ¥1,100  
Homemade Basque Cheesecake with Orange Marmalade

# DRINK MENU

## BEER

---

- ・アサヒ スーパードライ ¥1,100  
Asahi SUPER "DRY" Draft Beer
- ・アサヒ TOKYO 隅田川ブルーイング 香るヴァイツェン ¥1,300  
Asahi Tokyo Sumidagawa Brewing Fragrant Weissen
- ・ペローニ ナストロアズーロ ¥1,100  
Peroni Nastro Azzurro
- ・ボトルビール ( サントリー / サッポロ / キリン ) ¥990  
Bottled Beer ( Suntory / Sapporo / Kirin )
- ・ノンアルコールビール ¥880  
Non-Alcoholic Beer

## WINE BY THE GLASS

---

- ・ローズパークリングワイン ¥1,210  
Rose Sparkling Wine
- ・白ワイン / 赤ワイン ¥1,210~  
White Wine / Red Wine

## SAKE

---

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

## 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
・ダーズリンティー 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	¥770
・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
・コココーラ 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