

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

・パテ・ド・カンパーニュ 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

・バニツツア	¥1,150
Banitsa	
・エッグベネディクト	¥2,100
Eggs Benedict	
・R バーガー 6	¥2,200
R Burger 6	

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	
・本日の魚料理	¥2,400
Today's Fish	

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	
・国産牛フィレ肉のグリル	¥5,100
Grilled Japanese Beef Fillet	

ALCOHOLIC DRINK MATCH

・ミックスナッツ	¥650
Mixed Nuts	
・自家製ピクルス	¥700
Original Pickles	
・フレンチフライ	¥750
French Fries	
・燻りがっこ&クリームチーズ	¥750
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	¥1,150
Assorted Chocolate	
・無花果とゴルゴンゾーラのクロスティーニ	¥1,200
Crostini with Fig and Gorgonzola	
・チーズ盛り合わせ	¥1,980
Assorted Cheese	
・おつまみ 3 種盛り合わせ	¥ 1,550
Assorted Snacks	

DESSERT

・アイスクリーム・シャーベット各種	¥700
Ice Cream or Sherbet	
・アフオガート 雷おこし添え	¥950
Vanilla Ice Cream with Espresso "Affogato"	
・ガトーショコラ アイスクリーム添え	¥1,050
Gateau au Chocolate with Ice Cream	
・自家製 オレンジマーマレードのシフォンケーキ バニラアイス添え	¥1,050
Original Orange Marmalade Chiffon Cake with Vanilla Ice Cream	
・季節のタルト	¥1,150
Seasonal Tart	

DRINK MENU

BEER

・アサヒスーパードライ	¥1,100
Asahi SUPER "DRY" Draft Beer	
・ボトルビール	¥990
(キリンクラシックラガー/サッポロ黒ラベル/エビス/サントリープレミアムモルツ)	
Bottled Beer (Kirin / Sapporo / Yebisu / Suntory)	
・アサヒ生ビール黒生	¥1,100
Asahi Black Draft	
・ハーフ&ハーフ	¥1,100
Half & Half	
・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 / 赤ワイン	¥1,380~
White Wine / Red Wine	
・ロゼスパークリングワイン	¥1,320
Rose Sparkling Wine	
・シャンパン	¥2,200
Champagne	

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 / マール / グラッパ / カルヴァドス	¥1,540~
Cognac / Marc / Grappa / Calvados	

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
・ペドロヒメネス サン・エミリオ Pedro Ximenes SAN EMILIO	¥1,430

Vermouth

・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

・澤乃井 本醸造 大辛口 / 東京都青梅市 Sawanoi	180ml Bottle	¥1,380
・桜日本 特別純米 / 岡山県赤磐市 Sakura Nihon	180ml Bottle	¥1,380
・りんご ぽむぽむ / 青森県三戸郡 Ringo Pom-Pom	Bottle Glass	¥8,100 ¥1,380
・ひだほまれ 天領 純米大吟醸 / 岐阜県下呂市 Hidahomare Tenryo Junmai Daiginjo	Bottle Glass	¥9,700 ¥1,650
・吟 天領 大吟醸 / 岐阜県下呂市 Gin Tenryo Daiginjo	Bottle Glass	¥11,600 ¥1,980

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
・ティー セレクション 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 ・ デカフェアールグレイ / Decaf Earl Grey カモミール / Chamomile)	¥870
・ティーラテ (HOT/ICE) Tea Latte	¥920
・カモミールティーラテ Chamomile 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

JAPANESE CRAFT COLA

- ・PM 6:00 (ソーダ/トニック/ミルク) ¥990
(Soda/Tonic/Milk)
- ・AM 2:00 (ソーダ/トニック/ミルク) ¥990
(Soda/Tonic/Milk)

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
- ・サンペレグリーノ 750ml ¥880
San Pellegrino
- ・フレッシュオレンジジュース ¥1,210
Fresh Orange Juice
- ・ネクターピーチ ¥880
Nectar Peach
- ・クランベリードリンク ¥880
Cranberry Drink
- ・ジンジャーエール ¥880
Ginger Ale
- ・ウーロン茶 (HOT/ICE) ¥880
Oolong Tea
- ・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)