

Appetizers

ピエブルスト



Charcuterie Assortment

自家製シャルキュトリー盛り合わせ

Msize ¥1,700(税込¥1,870) Lsize ¥2,200(税込¥2,420)

シャルキュトリーとは肉の前菜の事。
贅沢でダイナミックな盛り合わせは複数名でもお楽しみ頂けます。
※写真はMサイズのイメージです。



Four Assortment Carpaccio

4種のカルパッチョ盛り合わせ.....¥1,680(税込¥1,848)

自家製スモークサーモンと日替わり鮮魚3種を盛り合わせました。
さっぱりとした自家製サルサソースと良く合います。



Nachos with our Three House Dips

自家製ディップ3種のナチヨス.....¥980(税込¥1,078)

チリビーンズ、サーモンとアボカドのワカモシ、今日のディップの3種のソースで色んな味が楽しめます。お酒のおつまみに最適です。



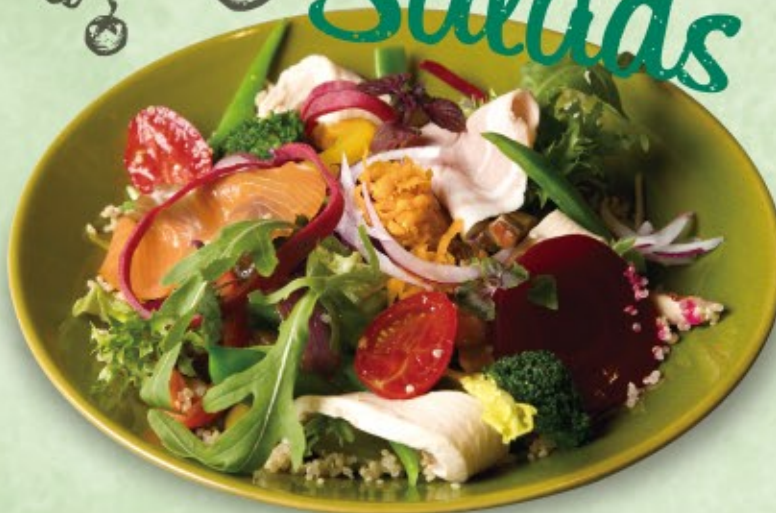
Fish & Chips

フィッシュ & チップス.....Msize ¥1,500(税込¥1,650) Lsize ¥1,880(税込¥2,068)

ビール屋ならではの一品。衣にビールを加えた白身魚は、外がサクッと中ふんわり/モルトビネガーと特製タルタルソースで召し上がり!

Fried Foods

Salads



"Gather" Salad(Choose Dressing Carrot or French)

ギャザーサラダ(ニンジンドレッシング or フレンチドレッシング)

.....¥1,720(税込¥1,892)

自慢のスモークサーモン、自家製ハム、ローストチキン、キヌア、季節のフルーツ、ナッツ、アボカド、トマトなど約10数種類の豊富な具材のサラダは、さまざまな食感を楽しめます。複数名様でお楽しみいただけます。

Caesar Salad with Soft-boiled Egg And Cheese

半熟卵とチーズのシーザーサラダ

¥1,580(税込¥1,738)

フレッシュなロメインレタスにチーズの風味が濃厚な自家製シーザードレッシングと、とろ〜り半熟卵がベストマッチ。シャキシャキ食感が楽しいサラダです。



Chili Beans & Cheese French Fries

チリビーンズ & チーズフレンチフライ

Msize ¥1,480(税込¥1,628)

Lsize ¥1,780(税込¥1,958)

特製スパイシーチリコンカンをホクホクフレンチフライとお楽しみください。



Classic Chocolate Gateau

クラシックガトーショコラ

.....¥880(税込¥968)

古典技法を忠実に守ったチョコレートの伝統洋菓子。

アイスクリーム(バニラ・ビスタチオ・カaramel・ビスケット) 各¥400(税込¥440)
シューベットの(マンゴー・フロズン・ヨーグルト) 各¥420(税込¥462)



Buffalo Chicken Wings

バッファローチキンウィング

.....Msize 5本 ¥1,320(税込¥1,452)

.....Lsize 8本 ¥1,680(税込¥1,848)

ビール好きには最高のおつまみ/ピリッとスパイシーな特製ソースとの相性はビールが止まりません!

Homemade Focaccia or Melba Toast

自家製フォカッチャ or メルバトースト

.....各¥280(税込¥308)

Sweets



Kid's Plate

お子様プレート

.....¥980(税込¥1,078)

ハンバーグ、フィッシュフライ、生パスタ、チキンライス、フルーツ、ブナトマト、プロセスチーズ

キッズメニューは小学生以下限定です。Kids menu is limited to elementary school students and younger.

Meats

1 Pound of Assorted Charcoal-grilled Meat
(Beef Skirt Steak, Chicken Thigh, Pork, Sausage, Grilled Vegetables)

1ポンド 炭火焼肉の盛合わせ

(牛ハラミ・鶏もも肉・三元豚・粗挽きソーセージ・グリル野菜)

¥4,480(税込¥4,928)

about
454g
1ポンド3種のソースはトマトBBQ
ソース、ハニーマスタード、特製BBQ
ソース。みんなでシェアしても楽しめます。Slow-cooked pork loin confit with
homemade brown sauce低温で仕上げた
豚ロースのコンフィ
自家製ブラウンソース

300g ¥3,060(税込¥3,366)

600g ¥5,760(税込¥6,336)

低温でじっくりと火入れをした豚ロースは極厚なの
に驚きの柔らかさ。お肉の旨味が口いっぱいに広がります。
自家製ブラウンソースで召し上がれ。Low Temperature
Aged Sirloin Roast Beef Steak低温熟成サーロイン・ローストビーフステーキ
自家製和風オニオンソース厳選したサーロインをローストビーフにして更に炭火で香ばしくステーキ仕上げた逸品。ソースは相性の良いたっぷりの自家製シャリアビンソース。
※写真のサイズは1ポンドです。

227g ¥3,280(税込¥3,608)

1/2ポンド

454g ¥5,700(税込¥6,270)

1ポンド

Juicy Grilled Hamburger Steak with Homemade Garlic White Sauce
肉汁たっぷりグリルハンバーグと自家製ホワイトソース

¥1,880(税込¥2,068)

丁寧にグリルした
肉汁たっぷりのハンバーグと
コクのある自家製ホワイトソースが絶品です。
やみつき間違いなし!Charcoal-grilled Beef Skirt Steak
牛ハラミ肉の炭火ステーキ

¥2,280(税込¥2,508)

160g

弾力ある肉質が特徴的なハラミ肉を炭火で
丁寧にグリル。粒マスタードとBBQ
ソースでお召し上がりください。

Burger

Burger

Avocado & Cheese Premium Hamburger

アボカド&特製チーズのビーフ100%ハンバーガー

ケイジャンポテト付き

¥2,980(税込¥3,278)

ビーフ100%のパティとラクレットチーズ、アボカド、トマト、グリル玉ネギのコンビネーションバーガー!

Charcoal-grilled Beef BLT burger

プレミアムBLTバーガー

(自家製デミグラスソース)

フレンチポテト付き

¥2,180(税込¥2,398)

肉汁が溢れるビーフ100%パティの
ジューシーな肉肉、香ばしい
ベーコン、新鮮な野菜が
融合した極上の一品です。
ガブッと豪快にかぶり
つのがギャザースタイル!
見た目も食べ応えもアメリカンな
特製BIGバーガー。

Pulled Pork Cheese Melt Burger

ブルドポーク

チーズメルトバーガー

ケイジャンポテト付き

¥2,300(税込¥2,520)

マグマのように溢れだす3種のチーズ、辛味
の効いたチリビーンズと、とろけるほど柔ら
かなブルドポークのコンビネーション!
★ブルドポーク:豚の挽肉をほろほろになるまで
じっくり火を通し、やわらかく肉汁たっぷりに仕上
げて物かくはぐした(Pull)料理。

Rice

Luxury Omelet Rice with Beef Cheek Meat Stew

牛ホホ肉ビーフシチューの
贅沢オムライス

¥2,280(税込¥2,508)

当店自慢の自家製デミグラスソースで柔らかく煮
込んだ牛ホホ肉を使ったビーフシチュー×ふわふ
わオムライスの贅沢なコンビネーション。

Pizza

Margherita Pizza

マルゲリータピザ(約26cm)

¥2,080(税込¥2,288)

たっぷりのモッツァレラチーズと爽やかなバジル。
ふっくらもちもちの生地を生かした定番ピッツァ。

Homemade Focaccia or Rice

自家製フォカッチャ

or ライス 各¥280(税込¥308)

Gather's Seasonal menu

Cold Cappellini with
Plenty of Seafood and a Hint of Basil

たっぷり魚介とバジル香る冷製カッペリーニ

¥2,180 (税込¥2,398) ❄️ COLD ❄️

7種類の魚介を贅沢に使い、バジル香る爽やかな冷製パスタに仕上げました。暑い時期にぴったりな逸品。

限定
20食



Peperoncino with Boiled Whitebait and Clams

釜揚げしらすとあさりのペペロンチーノ

¥1,780 (税込¥1,958) 🔥 HOT 🔥

魚介の旨味たっぷりのペペロンチーノにとびっこのプチプチ、茎わかめのシャキシャキ食感がやみつきになります。



Pasta Point!

小麦粉に卵、塩、水を練りこんだ生地を熱を加えずに作られる生パスタ。モチッとコシがあり弾力のある食感が特徴です!

Grilled Bacon and Chunky Summer Vegetables in
Tomato Sauce Pasta

グリルベーコンとゴロゴロ夏野菜の
トマトパスタ

¥1,780 (税込¥1,958) 🔥 HOT 🔥

丁寧にグリルしたベーコンとゴロゴロ野菜がトマトソースとベストマッチ。



Sizzling Shrimp and Octopus Ajillo Served with
Homemade Focaccia

プリプリ小海老とタコのアヒージョ

自家製フォカッチャを添えて ¥1,580 (税込¥1,738)

小海老とタコのプリプリ食感と野菜の旨味がギュッと詰まった逸品。
自家製のフォカッチャとの相性も◎

Homemade Smoked 8-Item Assortment

自家製スモーク8種盛り合わせ

¥1,680 (税込¥1,848) 🍴 SMOKEY 🍴

タコ、サーモン、サラミ、ソーセージ、ボルケッタ、鶏むね、カマンベール、
カシューナッツを燻製にして、1プレートに盛り合わせました。
旨味が凝縮された食材はお酒のお供にぴったり!



Seasonal Pizza



Pepperoni and Choriso Pizza

ペパロニと Choriso のピザ (約26cm) ¥1,980 (税込¥2,178)

自家製のクリスピーな生地に辛いソーセージとサラミがトッピング。
チリペッパーが効いた定番メニュー。



Summer Triple Combo Pizza

夏のトリプルコンボピザ (約26cm) ¥2,180 (税込¥2,398)

自家製ハムと夏野菜のカレーマヨネーズ&しらすトマトソース&
バジルモッツアレラチキンのピザ。色んな種類を楽しめる欲張りピザ。

デミグラスソースの芳醇なコクに
スパイスの豊かな香りが加わった逸品。
辛み、旨味、酸味が次々と押し寄せ
1口食べたらくせになる自家製ソース。

Demi-Grace Curry



Grilled pork
Rich demi-glaze curry

グリルドポーク 濃厚デミグラスカレー ¥1,880 (税込¥2,068)

肉厚な三元豚の肩ロースを自家製ロースハムに仕立てることで、程よい脂の甘みとお肉の旨味を引き出しました。



Grilled chicken
Rich demi-glaze curry

グリルドチキン 濃厚デミグラスカレー ¥1,780 (税込¥1,958)

炭火の燻煙効果と遠赤効果で皮はカリッと中はジューシーに仕上げました。



Grilled beef
Rich demi-glaze curry

グリルドビーフ 濃厚デミグラスカレー ¥2,180 (税込¥2,398)

上質なサーロインを低温でじっくりとローストビーフにし、仕上げに炭火でグリル。
柔らかな肉質とお肉の旨味がギュッと詰まった逸品。

Seasonal limited edition:

gather big parfait

gatherビックパフェ

¥2,280 (税込¥2,508)

オリジナルリコッタチーズクリームをベースに、
旬のフルーツとジュレ、
キャラメルコーティングしたアーモンド、ミント、
杏仁豆腐、アイスクリームなどなど。
2名様でも大満足。

※ご提供まで15min ~20minのお時間がかかります。

季節
限定



マシュマロ
バブロボ
パイナップルの
キャラメリゼ
クリームダマンド

Sweets

Mango and Pineapple New York Tart

マンゴーとパイナップルのNYタルト

¥880 (税込¥968)

肉厚なマンゴーとサクサクなタルト生地やバインのキャラメリゼ、
メレンゲビスケットなど複数層に重なる味や香りが楽しめます。