

Appetizers



Charcuterie Assortment

自家製シャルキュトリー盛り合わせ

Msize ¥1,500(税込¥1,650) Lsize ¥1,980(税込¥2,178)

シャルキュトリーとはお肉の前菜の事。
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1M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.....¥1,480(税込¥1,628)

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。
3つ折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)

ナリビーンズ、サーモンとアボカドのワカモレ、本日のディップの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。

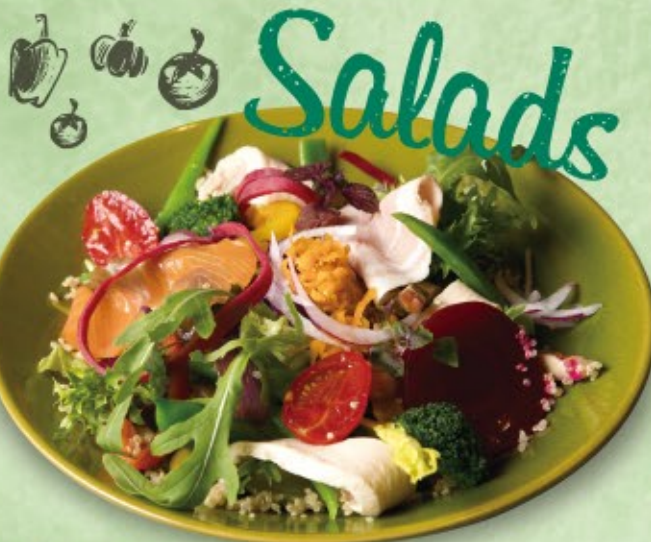


Fish & Chips

フィッシュ & チップス.....Msize ¥1,200(税込¥1,320) Lsize ¥1,580(税込¥1,738)

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



"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)

.....¥1,480(税込¥1,628)

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数種類の豊富な食材のサラダはさまざまな食感を楽しめます。複数名様でもお楽しみいただけます。



Chili Beans & Cheese French Fries

ナリビーンズ & チーズフレンチフライ

Msize ¥980(税込¥1,078)

Lsize ¥1,280(税込¥1,408)

特製スパイシーナリゴンカンをホクホクフレンチフライとお楽しみください。



Buffalo Chicken Wings

バッファローチキンウィング

Msize 5本 ¥980(税込¥1,078)

Lsize 8本 ¥1,280(税込¥1,408)

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¥300(税込¥330)



Caesar Salad with Soft-boiled Egg And Cheese

半熟卵とチーズのシーザーサラダ

¥1,280(税込¥1,408)

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。



Classic Chocolate Gateau

クラシックガトーショコラ

.....¥700(税込¥770)

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・チョコ・カaramel・ピスタチオ) 各¥400(税込¥440)
シマーベット(マンゴー・ローズ・レモン) 各¥420(税込¥462)



Kid's Plate

お子様プレート (ドリンク付き(オレンジorアップル))¥850(税込¥935)

ハンバーグ、フィッシュフライ、パスタ、チキンライス、フルーツ、プチトマト、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)
..... ¥3,800 (税込 ¥4,180)

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。

Low-temperature finished
Mimei pork loin confit with
homemade brown sauce

低温仕上げの
美明豚ロースのコンフィ
自家製ブラウンソース

300g ¥2,800 (税込 ¥3,080)

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げられ。



Low-Temperature Aged Steak
Frites 200g with
Homemade Chaliapin Sauce

低温熟成
ステーキフリット
自家製シャリアピンソース

200g ¥1,980 (税込 ¥2,178)

自家製フォカッチャ or ライス付き

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さっぱりした自家製シャリアピンソース。



Premium
Loco Moco Plate

プレミアムロコモコプレート ¥1,480 (税込 ¥1,628)

丁寧に焼き上げたハンバーグに半熟目玉焼きを添えて自家製のデミグラスソースと共に召し上げられ、ボリューム満点プレートです。

Charcoal-grilled Beef Skirt Steak
牛ハラミ肉の炭火ステーキ

..... ¥1,880 (税込 ¥2,068)

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



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)..... ¥1,880 (税込 ¥2,068)
フレンチポテト付き

肉汁が溢れるビーフ100%パティのジューシーな肉焼、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きのギャザースタイル/見た目も食べ応えもアメリカン特製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..... ¥1,980 (税込 ¥2,178)

ケイジャンポテト付き

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:豚の塊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仕上げて噛みほぐした(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

..... ¥1,880 (税込 ¥2,068)

当店自製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。

Margherita Pizza

マルゲリータピザ(約26cm)

..... ¥1,780 (税込 ¥1,958)

たっぷりのモッツア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。



Pizza

Homemade Focaccia or Rice

自家製フォカッチャ ¥300 (税込 ¥330)

ライス ¥280 (税込 ¥308)

Seasonal Menu Gather's

Tomato Pasta with Shrimp, Clams, and Mozzarella Cheese

海老とアサリ、モッツアレラチーズのトマトパスタ
¥1,380(税込¥1,518)

エビとアサリの旨味、とろけるモッツアレラのコクとトマトソース酸味がパスタに絡んでよく合います。



Peperoncino with Small Shrimp Fritters and Plenty of Whitebait

小海老のフリットとたっぷりシラスのペペロンチーノ
¥1,380(税込¥1,518)

魚介の旨味たっぷりオイルベースソースにヤベツ、枝豆、トマト、小エビのフリットのそれぞれの食感がベストマッチ!



Homemade Smoked 8-Item Assortment

自家製スモーク8種盛り合わせ ¥1,580(税込¥1,738)

タコ、サーモン、サラミ、ソーセージ、ポルケッタ、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!



Fluffy Cheese Omelette with Plenty of Whitebait

たっぷりシラスとふわふわ卵のチーズオムレツ
¥780(税込¥858)

ふわわり焼き上げた卵に塩味の効いたシラスとトマトの酸味、チーズのコクがベストマッチ/バジルがほんのり香ります。



Fish & Shrimp Avocado Tacos

フィッシュ&海老アボカドタコス ¥1,180(税込¥1,298)

ビール衣でサクサクに揚げた白身魚にアボカドと海老をマッチさせたタコスです。自家製タルタルソース&バジルマヨソースがとてよく合います。

Seasonal Pizza

Pepperoni and Choriso Pizza

ペパロニとチヨリソーの
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。



GATHER 3-Combo Pizza

GATHER 3コンボピザ ¥2,180(税込¥2,398)

小エビやタコを乗せた爽やかなバジルシーフードとグリルチキンと
夏野菜カレー、生ハムとモッツアレラチーズのトマトピザ。
3種の味わいを1枚で楽しめる欲張りピザ。

Demi-Grace Curry

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。



Grilled chicken Rich demi-glaze curry

グリルドチキン 濃厚デミグラスカレー

¥1,480(税込¥1,680)

炭火の燻製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 pork Rich demi-glaze curry

グリルドポーク
濃厚デミグラスカレー

¥1,580(税込¥1,738)

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 beef

Rich demi-glaze curry

グリルドビーフ 濃厚デミグラスカレー ¥1,880(税込¥2,068)

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。

Sweets

Fresh Blueberry and Mango Cheese Tart Topped with Petit Choux

フレッシュブルーベリーと
マンゴーのチーズタルト
プチシューを乗せて

¥990(税込¥1,089)



Special Salted Vanilla Pudding

特製塩バニラプリン ¥450(税込¥495)

なめらかに仕上げたバニラ香る自家製プリンに
ほのかな塩味をきかせた大人デザート。
甘味と塩味の絶妙なバランスで仕上げました。



生クリームにクリームチーズを合わせた
濃厚な自家製ホイップクリームチーズに
フレッシュな甘酸っぱいブルーベリーとジューシーなマンゴーを
贅沢にトッピング。仕上げに可愛い自家製プチシューを添えた華やかな一皿。