

# THE GATEHOUSE

FRENCH RESTAURANT / BAR

Homemade Mozzarella Cheese  
ひとくち自家製モッツアレラチーズ

Foie Gras Crispy Sandwich “Strawberry Flavor”  
フォアグラクリスピーサンド “イチゴ味”

Steamed Seasonal Onions with 12-month aged Comte Cheese  
フランス産 12 ヶ月熟成コンテチーズをかけた新玉ねぎの蒸し焼き

Venison Verrine  
with Sautéed Apple, Celeriac and Mushrooms, Egg Yolk and Mustard Sauce  
岐阜県産鹿肉のヴェリヌー リンゴと根セロリ、マッシュルームのソテー、卵黄とマスタードソース

Bisque Basquaise  
Rich Chorizo Soup Base with Firefly Squid and Pancetta Toast  
ビスク・オ・バスク オレガノ香るチョリソーとホタルイカの濃厚スープ パンチェッタトースト添え

Red Wine Simmered Beef Tongue Wrapped in Patebrick  
Sautéed Porcini Mushroom and Spinach Puree  
バターブリックで包んだ牛タンの赤ワイン煮 ポルチーニとほうれん草ピューレ添え

## OPTION

Brilliat Savarin Sandwiched Pie Pear Puree  
パイ生地に挟んだブリア・サヴァラン 洋梨のピューレ (+500)

Cherry Tomato Compote with Basil Jelly and Organic Olive Oil  
オリーブオイルの香りを楽しむミニトマトのコンポート

Strawberry Milk  
大人の苺ミルク

Original Blended Herb Tea  
オリジナルブレンドハーブティー  
(ローズ、ハイビスカス、カモミール、オレンジピール、クランベリー)