

THE GATEHOUSE

FRENCH RESTAURANT / BAR

Homemade Mozzarella cheese
自家製モッツァレラチーズ

Foie Gras crispy sandwich “Franboise flavor”
フォアグラクリスピーサンド “フランボワーズ味”

Passionate red soup with Italian Radicchio Tardivo
イタリア 情熱の赤いスープ ベッリア家タルティーボ

“Basquiat” inspired art of smoked beef tongue with sauce ravigote
燻製牛タンで描くバスキア

Omar shrimp Poiré with shellfish sauce
カナダ産オマール海老のポワレ 甲殻類のジュのソース

Beef fillet roasted in salt crust with red wine sauce
牛フィレ肉の塩釜焼き 赤ワインソース

OPTION

Winter cheese Mont d'Or Petit Chou
冬のチーズ モンドールのプチシュー (+500)

Komatsuna sorbet
千葉県ルコラステーション 畝田さんから届く小松菜のソルベ

Chocolate Dessert
デセール・オ・ショコラ

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)