

# THE GATEHOUSE

FRENCH RESTAURANT / BAR

Watermelon a & Umeboshi Shooter  
スイカと梅干のワンショット

Foie Gras Crispy Sandwich “Caramel Orange Flavor”  
フォアグラのクリスピーサンド “キャラメルオレンジ味”

Above the Clouds Tomato Shaved Ice  
標高1350メートル野辺山高原 雲の上のトマトのかき氷

Roasted Eggplant, Taleggio Cheese & Oregano Flavor  
トロナスのオープン焼き タレggioチーズとオレガノの香り

Ray Fin Meunière, Fresh Herb Sauce  
エイヒレのムニエル フレッシュハーブのソース

Roasted Lamb, Potato Fritter  
5 週間熟成 仔羊のロースト インカの目覚めのフリット

## OPTION

Mascarpone & Honey  
福岡県産マスカルポーネとフランボワーズの花のはちみつ (+500)

Avant Dessert  
お口直しのデザート

Coconut Gnocchi, Passionfruit & Mango Sherbet  
ココナッツのニョッキ パッションフルーツとマンゴーソルベ

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)