

# THE GATEHOUSE

FRENCH RESTAURANT / BAR

Watermelon & Umeboshi Shooter  
スイカと梅干の一口スープ

Foie Gras Crispy Sandwich  
フォアグラのクリスピーサンド

Chilled Seasonal Vegetable Pot-au-feu, Tomato & Beets Jelly  
千葉県八街市から届いた季節野菜の冷製ポトフ トマトとビーツのジュレ仕立て

Crab Meli Melo, Crab Miso Sauce, Potato Puree & Rich Egg Yolk  
北海道産ズワイ蟹のメリメロ カニみそのソース  
インカの目覚めピューレとこだわり卵の濃厚な卵黄を添えて

Fried Conger, Estragon Flavor  
Cucumber & Green Pepper, Colatura & Sherry Vinegar  
穴子のフリット エストラゴンの香り きゅうりとピーマン、コラトゥーラとシェリービネガーの味わい

Roasted Chicken Thigh, Sautéed Mushrooms  
Cashew Nuts, Coriander, Rosemary, Orange Flavor Sauce  
鹿児島県産薩摩赤鶏もも肉のロースト マッシュルームソテー  
カシューナッツ、コリアンダー、ローズマリーとオレンジ香るソース

## 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

USHIO CHOCOLATL Chocolate Ice Cream  
広島県尾道の「ウシオチョコラトル」のチョコレートアイス 3種

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)