

THE GATEHOUSE

FRENCH RESTAURANT / BAR

House-made Mozzarella Cheese

ひとくち自家製モッツアレラチーズ

Foie Gras Crispy Sandwich “Caramel & Orange Flavor”

フォアグラクリスピーサンド “キャラメル・オレンジ味”

Two Seasonal Dishes of White Asparagus

旬のホワイトアスパラガスの2皿

White Asparagus Pie

ホワイトアスパラガスのパイ包み焼き

Seasonal Onion, White Asparagus Carbonara

新玉ねぎとホワイトアスパラガスのカルボナーラ

Seasonal Greenling Poêlé, Firefly Squid Sauce

旬のアイナメのポワレ 竹の子の蒸し焼き ホタルイカと赤ワインのソース

Roasted Lamb with Thyme Flavored Red Wine Sauce

オーストラリア産仔羊の塩釜包み焼き タイムを効かせた赤ワインソース

OPTION

Taleggio & Hazelnuts Champignon Duxelles Tarte

タレージョとシャンピニオンデュクセルとヘーゼルナッツのタルト (+500)

Cherry Tomato Compote with Basil Jelly & Organic Olive Oil

ミニトマトのコンポート バジルゼリー添え

Chocolate Bananas

チョコバナナ

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)

Alert your server about allergies. / Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited.

アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつください／お車を運転される方の飲酒を固く禁じさせていただきます