

THE GATEHOUSE

FRENCH RESTAURANT / BAR

Homemade Mozzarella Cheese
自家製モッツアレラチーズ

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”

Pear and Chicory Salad with the Aroma of Lemon Peel and Herbs
洋梨とアンディーブのサラダ デリスドブルゴーニュ レモンピールとハーブ

Queen Crab Brandade, Potato Puree
ズワイガニのメリメロ インカの目覚めのピューレ

Mie-cuit Fuji Trout, Seasonal Mushroom & Semi-dried Tomato
富士マスのみキューイ 旬のキノコとセミドライトマト

Roasted Lamb, Thyme Flavored Jus Sauce
5 週間熟成 ニューージーランド産仔羊の塩釜包み焼き タイム風味のジュのソース

OPTION

Mont d'Or Ptitchou
モンドールのプチシュー (+500)

Avant Dessert
お口直しのグラニテ

Taki-bi
焚き火

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)