

THE GATEHOUSE

FRENCH RESTAURANT / BAR

Homemade Mozzarella Cheese

自家製モッツアレラチーズ

Foie Gras Crispy Sandwich

フォアグラのクリスピーサンド

Persimmon & Chicory, Arugula Salad

柿とアンディーブ ルッコラのサラダ

Roasted Sardines, Kita Akari Confit

Grilled Eggplant Sauce, 15-years Aged Balsamic Vinegar

手開きイワシの炙り キタアカリのコンフィ 焼きナスのソース 15年熟成バルサミコ

Fried Hokkaido Scallops & Wild Rice, Estragon Herb Salt Aroma

北海道産ホタテ貝柱とマコモダケのフリット エストラゴン香るハーブ塩

Diable-Style French Guinea Fowl, Grain Mustard & Pureed Potato

フランス産ホロホロ鳥もも肉のディアブル風

粒マスタードとメークインのピューレ添え

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

Black Fig & Red Wine Compote

Manjari Chocolate Ice Cream, Hibiscus Aroma

黒イチジクの赤ワインコンポート

マンジャリショコラのアイスクリーム ハイビスカスの香り

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けください / 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