THE

GATEHOUSE

FRENCH RESTAURANT / BAR

Xmas Afternoon Tea

Strawberry Tart
イチゴのタルト
（小麦・卵・乳）

Mont Blanc Fromage
モンブランフロマージュ
（小麦・卵・乳）

Pistachio Sapin
サパン・ピスターシュ
（小麦・卵・乳）

Strawberry Pavlova
イチゴのパブロバ
（卵・乳）

Pear & Chocolate
ポワールショコラ
（小麦・卵・乳）

Mini Cream Puffs
プティシュー
（小麦・卵・乳）

Prosciutto, Endive, Cheese & Walnut Tartine
生ハム　アンディーブ　チーズと胡桃のタルティーヌ
（くるみ・小麦・乳）

Assiette Dessert
Strawberry Mont Blanc
アシェットデセール
イチゴのモンブラン
（乳）

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

DRINK MENU

COFFEE & TEA

Americano Hot ホットコーヒー	Iced Coffee アイスコーヒー	Espresso エスプレッソ
Organic Earl Grey Hot/Iced オーガニックアールグレイ	Organic Darjeeling Hot オーガニックダージリン	Organic Jasmine Hot オーガニックジャスミン
Cafe Latte Hot / Iced カフェラテ	Chamomile Blend Hot カモミールブレンド	Green Tea & Rose Hot 緑茶 & ローズ
Hibiscus & Pink Lily Hot ハイビスカス & 月桃	Rooibos Tea Hot ルイボスティー	

DECAFE

※ローカフェインコーヒー
（カフェイン含有量 0.2%）

Cafe Latte Hot / Iced カフェラテ	Americano Hot / Iced コーヒー

SOFT DRINK

Apple Juice アップルジュース	Orange Juice オレンジジュース	Pink Grapefruit Juice ピンクグレープフルーツジュース

＋1,600 円にて上記ドリンク飲み放題も可能です

THE

GATEHOUSE

FRENCH RESTAURANT / BAR

TEA TIME

CAKE
14:30~

Seasonal Fruit Tart
季節のフルーツタルト（小麦・卵・乳）

単品	DRINK SET
1000	1600

「タルトタタン」

じっくりとキャラメリゼしたりんごを型に敷き詰め、
タルト生地をのせて焼き上げたフランス伝統菓子

りんごの濃厚な甘みとほどよい酸味、
香ばしいキャラメルのほろ苦さをお楽しみください



※写真はイメージです

SEASONAL DRINK
14:30~

「Strawberry Milk Float」 1300
苺のミルクフロート（乳）

果肉を贅沢に残した自家製苺ベースに、
クランベリーの甘酸っぱさを重ねた季節限定の苺ミルクフロート

ひと口目は苺本来の豊かな果実感を楽しみ、
ミルクアイスが溶け合うことで、
まるで苺シェイクのような濃厚でまろやかな味わいへ

飲み進めるごとに変化する味わいを、ぜひお楽しみください

※セットドリンクには含まれません



※写真はイメージです

All prices are tax inclusive. / Alert your server about allergies. / Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited.
全ての価格は税込みとなります／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