

THE
GATEHOUSE

FRENCH RESTAURANT / BAR

7800

Amuse-Bouche
ひとくちのアミューズ

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

Puff Pastry-Wrapped Makomodake
Anchovy, Caper and Black Olive Tapenade Sauce
マコモダケのパイ包み焼き
アンチョビ、ケッパー、ブラックオリーブのタップナードソース

Shrimp Ravioli Crustacean Sauce with Tomato
海老のラビオリ トマト香る甲殻類のソース

Smoked of Autumn Bonito with broccoli, cucumber and mustard Sauce
戻りカツオの冷燻製 ブロッコリーと胡瓜、マスタードのソース

Roasted Lamb Shallot Sauce
仔羊のロティ エシャロットソース

OPTION

Mascarpone & Honey
福岡県産マスカルポーネとはちみつ (+500)

French Chestnut Mont Blanc
フランス産栗のモンブラン

Petits Fours
食後の焼き菓子

13 Kind of Original Blend Herb Tea From Kajiya Farm
広島県 梶谷農園から届いた 13 種類のハーブを使ったブレンドハーブティー

Petit pain(bread) 220yen (tax included) for an additional charge. Please contact the staff.

※パン 1 個 220 円でご用意いたします
ご希望の方はスタッフにお申し付けください

Alert your server about allergies / Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited / Please ask our staff about the origin of the rice

アレルギーをお持ちの方はスタッフへお申し付けください / 運転される方の飲酒はお断りいたします / お米の産地はスタッフへお尋ねください