THE

GATEHOUSE

FRENCH RESTAURANT / BAR

LUNCH　11:30-14:30

Deli Plate & Soup + Main + Bread + Free Drink

カラダにやさしいデリ & スープ ＋ メイン料理 ＋ パン ＋ ドリンクバー

SET MENU

1	G	THE GATEHOUSE COURSE + CHAMPAGNE 前菜 ＋ スープ ＋ パン ＋ お魚料理 ＋ お肉料理 ＋ デザート ＋ シャンパン	5300
2	G	THE GATEHOUSE COURSE 前菜 ＋ スープ ＋ パン ＋ お魚料理 ＋ お肉料理 ＋ デザート	4400
3		FISH + DESSERT お魚料理 ＋ デザート	3500
4		MEAT + DESSERT お肉料理＋ デザート	3500

デザートは下記からお選びいただけます。
タルトはセット料金に+400 円、アイスはセット料金に+150 円でご用意いたします。

TODAY'S MAIN

FISH

French Toast with Hokkaido Snow Crab,served with a Crab Miso, Egg Yolk and Grana Padano Sauce
北海道産ズワイガニを使ったフレンチトースト カニ味噌と卵黄、グラナパダーノのソース（かに・乳・小麦・卵）

MEAT

Roasted Duck Breast with Jus Sauce and Sautéed Turnips
鴨胸肉のロティ　ジュのソース　カブのソテー（乳・卵）

各 2950

DESSERT

1	G	Tarte Tatin タルトタタン（小麦・卵・乳）	1000
2		Profiterole プロフィットロール（小麦・卵・乳）	850
3		French Chestnut Mont Blanc フランス産栗のモンブラン（小麦・卵・乳） ※アルコールを使用しております	800







デザートはセット注文がオススメです

HAPPY HOUR

詳しくはドリンクメニューをご用意しておりますのでスタッフへお申し付けください

スパークリングワイン	500
ワイン（赤・白）	500
ビール	500

Please understand that your table is avaiable for 90 minutes / You can be asked for leaving depending on our reservation status / All prices are tax inclusive
Alert your server about allergies / Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited / Please ask our staff about the origin of the rice

お席は 90 分制です / 混雑状況によりお声掛けする場合がございます / 価格は全て税込です
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は固くお断りいたします / お米の産地はスタッフへお尋ねください