

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

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	Pan-Seared Red Sea Bream with Crustacean Sauce 真鯛のポワレ ソースクリュスタッセ (乳・小麦・エビ)	
MEAT	Cacciatore Style Roasted Kinso Chicken with Homemade Semi-Dried Tomatoes & Caper Berries 錦爽鶏のロースト 自家製セミドライトマトとケッパーベリーのカチャトーラ風 (乳・卵)	各 2950

DESSERT

1	G Hagi Summer Orange Tarte	1000
	萩の夏みかんタルト (小麦・卵・乳)	
2	Profiterole	850
	プロフィットロール (小麦・卵・乳)	
3	Tiramisu with Seasonal Figs and Dried Fruits	800
	旬のイチジクとドライフルーツのティラミス (小麦・卵・乳)	



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 available 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付けください / 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