

THE GATEHOUSE

FRENCH RESTAURANT / BAR

Peach Afternoon Tea

Peach and Raspberry Verrine
桃とラズベリーのヴェリーヌ
(乳)

White Peach Shortcake
白桃ショートケーキ
(小麦・卵・乳)

Peach Macaron
桃のマカロン
(卵・乳)

White Peach Mousse
白桃ムース
(小麦・卵・乳)

Cream Puff
シュークリーム
(小麦・卵・乳)

Peach and Earl Grey Tart
桃とアール 그레이のタルト
(小麦・卵・乳)

White Peach and Prosciutto
白桃と生ハム

Smoked Salmon and Cream Cheese Sandwich
サーモンとクリームチーズのサンドイッチ
(小麦・卵・乳)

Assiette Dessert
Lavender-Scented "Spilled" White Peach Pavlova
アシェットデザート
ラベンダーが香るこぼれ白桃のパブロバ
(小麦・卵・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 그레이

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

「萩の夏みかんタルト」

萩の夏みかんを皮ごと余すことなく使用した、
爽やかな夏みかんの味わいが感じられるタルトです。
相性の良いメレンゲと一緒に召し上がりください。



※写真はイメージです

SEASONAL DRINK

14:30~

「Peach Milk Float」

ヨーグルトミルクフロート (乳)

1300

桃の果肉感 × ヨーグルトアイス × ジャスミンの余韻
桃を贅沢に使用した、夏だけのご褒美ドリンク。

桃の果肉感をしっかりと感じていただけるよう、
粗く潰した桃と白桃ピューレを合わせた自家製のベースを使用。
グラスの中でゆっくりと重なる牛乳が、
桃の甘みをやさしく引き立てます。
トップには、この季節ならではの大ぶりな桃のコンポートと
ヨーグルトアイスをトッピング。

この夏にしか出逢えない、暑い季節を彩る特別な一杯。

※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