

THE GATEHOUSE

FRENCH RESTAURANT / BAR

Bite-Size Amuse
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

Marinated Eggplant, Nut & Herb Flavor
茄子のマリネ ナッツとハーブの香り

Smoked Bonito, Broccoli, Cucumber & Mustard Sauce
戻りカツオの燻製 ブロッコリー、キュウリとマスタードのソース

Snow Crab French Toast, Crab Miso & Egg Yolk, 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

Simmered Lemon Thyme Chicken, Jasmine Rice
奥三河鶏のレモンタイム煮込み ジャスミンライス添え

OPTION

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

Tomato & Harb Granité
トマトとハーブのグラニテ

Browned Butter Waffle,
Cream Cheese & Dried Fig Sauce, Blue Cheese Powder
焦がしバターのゴーフル
クリームチーズとドライいちじくのソース ブルーチーズパウダー

Seasonal Fresh Herb Tea
岡崎 山田農園から届いた季節のフレッシュハーブティー

※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.

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