

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

Persimmon & Chicory Salad,
lemon zest, Cream Cheese & Almond Slices
柿とアンディープのサラダ レモンピールの香り
福岡県産クリームチーズとアーモンドスライス添え

Boiled Pork Tongue, Gribiche Sauce
豚タンのボリート アンチョビと卵のソース 〜ソースグリビッシュ〜

Half-cooked "Fujisan" Salmon, Various Mushroom Soup
富士山サーモンのミキューイ ナージュ仕立て 様々なキノコを添えて

Roasted Duck & Sautéed Turnip
鴨のローストとカブソテー

OPTION

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

French Chestnut Mont Blanc, Cognac Flavor
コニャック香る フランス産栗のモンブラン
※アルコールを使用しております

Small Baked Sweets
小さな焼き菓子

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