

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

Boiled Pork Tongue, Anchovy & Egg Sauce  
豚タンのポリート アンチョビと卵のソース 〜ソースグリビッシュ〜

Persimmon & Chicory Salad, Lemon Peel Flavor,  
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

Pacific Saury & Potato Terrine, Shellfish Soup  
秋刀魚とインカのテリーヌ 貝の出汁を使ったスープと一緒に

Roasted Lamb, Sauteed “Makomodake” & Thyme Butter Sauce  
ニュージーランド産仔羊のロースト マコモダケのソテー タイムバターソース

OPTION

Mascarpone & Honey  
福岡県産マスカルポーネとひまわりのはちみつ (+500)

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

Original Blended Herb Tea  
オリジナルブレンドハーブティー

フォアグラのクリスピーサンドなど  
L'AS オンラインショップにて  
全国配送しております。  
ぜひご利用ください。

<https://lasmenu.theshop.jp>

ラスオンラインショップと検索ください。

