

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

Steamed Seasonal Onion,
Stracciatella Cheese & Sea Urchin Sauce
新玉ねぎのヴァプール ストラッチャッテラチーズとウニのソース

Smoked Beef Tongue Slices, Ravigote Sauce
燻製牛タンのスライス 酸味の効いたラビゴットソース

Chorizo & Firefly Squid Soup, "Bisque au Basque" Style
ビスク・オ・バスク チョリソーとホタルイカの濃厚スープ

Roasted Duck Breast, "Chikuyo" Eggplant & Tapenade Sauce
鴨胸肉のロティ 筑陽なすとタブナードソース

OPTION

Mascarpone & Honey
福岡県産マスカルポーネと藤の花のはちみつ (+500)

Strawberry Sorbet with Yogurt, Lavender & White Wine Jelly
苺のソルベ ヨーグルトソース ラベンダーの香り 白ワインジュレ

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

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