

# 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 Lily Bulb & Mascarpone, Extra Virgin Oil & Maldon Salt  
北海道産 百合根のヴァプールとマスカルポーネ  
エキストラヴァージンオリーブオイルとマルドンの塩

Mushroom, Pancetta & “Benibana” Egg Chilled Gratin  
マッシュルーム、生パンチェッタ、ベにばな卵の冷製グラタン仕立て

Soft Roe Pie, Sherry Ravigote Sauce  
白子のパイ包み シェリーラヴィゴットソース

Roasted “Mikawa Pork”, Seasonal Sauteed Vegetables, Sage Flavor  
三河豚のロースト ルコラステーションから届く季節野菜のソテー セージ風味

## OPTION

Camembert cheese, Walnut & Raisins Homemade Blead  
クリーミーな国産カマンベールチーズ くるみとレーズンの自家製パン (+500)

Takibi  
焚き火

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

※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、スタッフへお申し付けください／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