

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, Comte Cheese Aged 8 Months  
新玉ねぎのヴァプール 8ヶ月熟成のコンテチーズ

Roasted Cauliflower,  
Semi-dried Tomato, Coriander & Balsamic Chimichurri Sauce  
カリフラワーの丸ごとロースト  
セミドライトマト、コリアンダーとバルサミコ酢のチミチュリソース

Winter Yellowtail,  
Salted Rice Malt Marinated Avocado, Cucumber & Grilled Eggplant  
寒鰯 塩麹マリネしたアボカド、きゅうり、焼きなす

Croustillant of Venison Shank & Brisket,  
Celeriac Puree & Spiced Red Wine Sauce  
鹿スネ肉とバラ肉のクルスティアン  
根セロリのピューレ じっくり煮詰めた赤ワインスパイスソース

OPTION

Camembert cheese, Walnut & Raisins Homemade Bread  
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)

Baked Sweet Potato & Mascarpone  
シルクスweetの焼き芋と福岡県産マスカルポーネ

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。