

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 Seasonal Vegetables from Mr. Uneda of Yachimata, Chiba

with House-made Burrata and Dried Tomatoes

千葉県八街市の畝田さんから届く野菜のゆで上げ

自家製ブラッタチーズとドライトマト

Sliced Smoked Beef Tongue

with Tasmanian Whole Grain Mustard Ravigote Sauce and Parsley Oil

燻製牛タンのスライス

タスマニア産粒マスタードのラヴィゴットソースとパセリオイル

Orecchiette with Firefly Squid

ホタルイカのオレキエッテ

Sakurajima Chicken and Spring Cabbage Gâteau

Red Wine Sauce with a Hint of Nutmeg

桜島鶏と春キャベツのガトー仕立て 赤ワインソース ナツメグ風味

Strawberry and Cream Cheese Verrine

イチゴとクリームチーズのヴェリーヌ

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円をご用意いたします。
ご希望の方はスタッフにお申し付けください。