

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

Persimmon & Chicory Salad, Lemon Peels & Arugula Flavor
Pie d'Angloys Cheese & Crushed Almonds
柿とアンディーブのサラダ レモンピールとルッコラの香り
ピエダングロワチーズとアーモンド添え

Wild Rice Pie
マコモダケのパイ包み

Half-cooked Trout, "Le Mont Saint-Michel" Mussel Soup
フランス・モンサンミッシェル産ムール貝のスープに浮かぶ鱒のナージュ仕立て

Roasted "Fuji-dori" Chicken, Caesar-style
Sauteed Mushroom, Crouton, Red Wine & Soft-boiled Egg Sauce
富士鶏のロースト シーザースタイル
マッシュルームソテー、クルトン、赤ワインと半熟卵のソース

OPTION

Mascarpone & Honey
福岡県産マスカルポーネとフランボワーズの花のはちみつ (+500)

Palette Cleanser - Small Dessert
お口直しの小さいデザート

Japanese Chestnut Mont Blanc
和栗のモンブラン

Original Blended Herb Tea
オリジナルブレンドハーブティー
(ローズ、ハイビスカス、カモミール、オレンジピール、クランベリー)