

THE GATEHOUSE

FRENCH RESTAURANT / BAR

LUNCH 11:30-14:30

Deli Plate & Soup + Main + Bread + Free Drink
カラダにやさしいデリ & スープ + メイン料理 + パン + ドリンクバー

SET MENU

1	G THE GATEHOUSE COURSE + CHAMPAGNE 前菜 + スープ + パン + お魚料理 + お肉料理 + デザート + シャンパン	5300
2	G THE GATEHOUSE COURSE 前菜 + スープ + パン + お魚料理 + お肉料理 + デザート	4400
3	FISH + DESSERT お魚料理 + デザート	3500
4	MEAT + DESSERT お肉料理 + デザート	3500

デザートは下記からお選びいただけます。
タルトはセット料金に+500円、アイスはセット料金に+150円でご用意いたします。

TODAY'S MAIN

FISH

Pan-fried Buttered Spanish Mackerel, Firefly Squid Sauce
サワラのポワレ ホタルイカのソース (小麦)

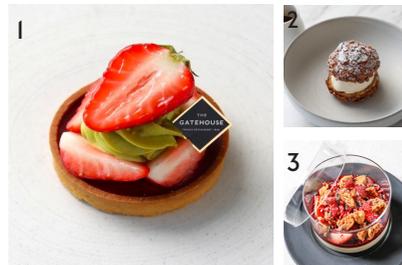
MEAT

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 (小麦・乳・卵)

各 2950

DESSERT

1	G Strawberry Tarte 岡崎市山田農園の紅ほっぺを使用した いちごのタルト (小麦・卵・乳)	1200
2	Profiterole プロフィットロール (小麦・卵・乳)	850
3	Strawberry and Cream Cheese Verrine イチゴとクリームチーズのヴェリーヌ (小麦・卵)	700



デザートはセット注文がオススメです

HAPPY HOUR

詳しくはドリンクメニューをご用意しておりますのでスタッフへお申し付けください

スパークリングワイン	500
ワイン (赤・白)	500
ビール	500

Please understand that your table is available for 90 minutes./You can be asked for leaving depending on our reservation status.

All prices are tax inclusive. / Alert your server about allergies. / Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited.

お席は90分制となります / 混雑状況によりお声掛けする場合がございます

全ての価格は税込みとなります / 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