

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

Avocado & Sweet Shrimp Cocktail,  
Lemon-flavored Avocado Puree Sauce, Coconut Milk  
アボカドと甘エビのカクテル  
レモン風味のアボカドピューレソース ココナッツミルク

Bamboo Sprouts Tartlet, Oregano Flavor  
Sauteed Firefly Squid, Anchovy Cream Sauce  
筍のタルトレット オレガノ風味  
ホタルイカのソテー アンチョビクリームソース

Lamb Piccata, Shallot Sauce, Sautéed Field Mustard & Seasonal Vegetables  
オーストラリア産仔羊のピカタ エシャロットソース 菜の花と季節野菜のソテー

OPTION

Mascarpone & Honey  
福岡県産マスカルポーネとヒマワリの花のはちみつ (+500)

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

Strawberry & Cream Cheese Verrine, Lavender Flavor  
イチゴとクリームチーズのヴェリーヌ ラベンダーの香り

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)