

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 Peel Flavor,
Cream Cheese & Sliced Almonds
柿とアンディープのサラダ レモンピールの香り
クリームチーズとアーモンドスライス添え

Pork Shank Croquette, Mustard Sauce
豚スネ肉のクロケット マスタードソース

Barracuda Poele, Stewed Tripe & Grilled Gouda Cheese
カマスのポワレ トリッパとソフリットの煮込み ゴーダチーズ添え

Roasted Duck Breast & Sauteed Turnip, Sherry Vinegar Flavor
鴨胸肉のロースト ジュのソース シェリービネガー風味 小カブのソテー

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

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)