

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

Seared Grunt, Eggplant & Cashew Nuts, Tapenade & Squash Puree
イサキの炙り ナスとカシューナッツ タップナードとカボチャのピューレ添え

Roasted Lamb Terrine Pasta
仔羊の焼きテリーヌパスタ

Grilled Sweetfish & Cucumber Puree,
Red Wine Vinegar & Sweetfish Liver Sauce
焼き鮎と胡瓜のエクラゼ
赤ワインヴィネガーで酸味を効かせた鮎肝のほろ苦いソース

Foie Gras-stuffed Breaded Duck, Oyster Mushroom, Red Wine Sauce
フォアグラを包んだ鴨のパネ 平茸 赤ワインソース

OPTION

Mascarpone & Honey
福岡県産マスカルポーネとはちみつ (+500)

Italian-style Grapefruit Icecream
知多半島萬秀フルーツ農園から届いた国産グレープフルーツのセミフレッド

Small Baked Sweets
小さな焼き菓子

Seasonal Fresh Herb Tea
岡崎 山田農園から届いた季節のフレッシュハーブティー