

THE  
GATEHOUSE

FRENCH RESTAURANT / BAR

Bite-Size Amuse  
ひとくちのアミューズ

"Kumonoue" Tomato Sorbet, Basil Jelly,  
Hibiscus Powder & Extra Virgin Olive Oil  
長野県産「雲の上トマト」のかき氷仕立て バジルジュレ  
ハイビスカスパウダーとエキストラヴァージンオリーブオイルを添えて

Marinated Eggplant, Nut & Herb Flavor  
茄子のマリネ ナッツとハーブの香り

Foie-Gras Crispy Sandwich  
フォアグラのクリスピーサンド

Snow Crab French Toast, Crab Miso & Egg Yolk, Grana Padano Sauce  
北海道産ズワイガニを使ったフレンチトースト  
カニ味噌と卵黄、グラナパダーノのソース

Roasted "Kohaku" Chicken,  
Homemade Semi-dried Tomato & Caper Berry Sauce  
総州古白鶏のロースト  
自家製セミドライトマトとケッパーベリーのカチャトーラ風

OPTION

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

Browned Butter Waffle,  
Cream Cheese & Dried Fig Sauce, Blue Cheese Powder  
焦がしバターのゴーフル  
クリームチーズとドライいちじくのソース ブルーチーズパウダー

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

Alert your server about allergies. / Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited.  
アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつけください / お車を運転される方の飲酒を固く禁じてさせていただきます