

# THE GATEHOUSE

FRENCH RESTAURANT / BAR

Red Pepper Mousse & Tomato Coulis  
赤ピーマンのムースとトマトのクーリ

Foie Gras Crispy Sandwich "Caramel Mango Flavor"  
フォアグラのクリスピーサンド "キャラメル・マンゴー味"

Vegetable Dish, Anchovy Mayonnaise, Lemon Zest, Herb Aroma  
千葉県八街市 畝田さん野菜の一皿 アンチョビマヨネーズ レモンゼスト ハーブの香り

Crab Meli Melo, Crab Miso Sauce, Potato Puree & Rich Egg Yolk  
北海道産ズワイ蟹のメリメロ カニみそのソース  
インカの目覚めピューレとこだわり卵の濃厚な卵黄を添えて

Clam Juice & Scallops Nage, White Asparagus  
貝のエキスをたっぷり含んだハマグリとホタテのナージュ フランス産ホワイトアスパラガスと共に

Roasted Guinea Fowl & Spring Cabbage, Nutmeg Flavor, Red Wine Sauce  
ホロホロ鳥と春キャベツのガトー仕立て ナツメグ風味 赤ワインソース

## OPTION

Mont d'Or Cheese Fondue  
モンドールのチーズフォンデュ (+500)

Avant Dessert  
お口直しのデザート

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

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)