

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

Smoked Beef Tongue, Grain Mustard Ravigote Sauce & Parsley Oil  
燻製牛タンのスライス  
タスマニア産粒マスタードのラビゴットソースとパセリオイル

Snow Crab Spinach French Toast,  
Crab Butter, Egg Yolk & Granapadano Cheese Sauce  
北海道産ズワイガニを使ったほうれん草のフレンチトースト  
カニ味噌と卵黄、グラナパダーノチーズのソース

Stewed Lamb, Lemon Thyme Flavor with Jasmine Rice  
仔羊の煮込みレモンタイム風味 ジャスミンライス添え

OPTION

Mascarpone & Honey  
福岡県産マスカルポーネとフランボワーズの花のはちみつ (+500)

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

Clear Basil Jelly, Ripe Tomato Compote  
透明なバジルジュレに浮かべた完熟トマトのコンポート

Summer Truffle Flavored Le Pie d'Angloys Cheese & Ganache  
イタリア産サマートリュフ香るピエダンゴワチーズとガナッシュチョコレート

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)