

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

Roasted Spring Cabbage, Lemon & Herb Flavor
春キャベツのガトー仕立て レモンとハーブのフレーバー

Firefly Squid & White Asparagus Sautee, Concentrated Tomato Sauce
ホタルイカとホワイトアスパラガスのソテー 旨味凝縮トマトエキスのソース

Burgundy Style Clam, Potato, Mushroom, Escargot Butter
ハマグリのブルゴーニュ風 インカの目覚め、マッシュルーム、エスカルゴバター

Venison Ragout, Juniper Berry & Black Pepper Flavor
パスタの絨毯にのせたエゾシカすね肉のラグー 赤ワイン煮込み
ジュニパーベリーと黒コショウの香り

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

Strawberry & Cream Cheese Verrine
イチゴとクリームチーズのヴェリーヌ

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)