

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

Seasonal Steamed Onion, 12 Months Aged Comte Cheese
フランス産12 カ月熟成コンテチーズをたっぷりかけた 佐賀県産 新玉ねぎの蒸し焼き

White Asparagus Pie, Mustard Sauce & “Maldon” Salt
ホワイトアスパラガスのパイ包み焼き マスタードソースとイギリス・マルドンの塩

Roasted Cauliflower & Sautéed Firefly Squid,
Dried Tomato, Coriander & Balsamic Vinegar Chimichurri Sauce
カリフラワーの丸ごとローストとホタルイカのソテー
ドライトマト、コリアンダーとバルサミコ酢のチミチュリソース

Roasted Guinea Fowl, Stuffed Pork Shank & Lobster,
Sautéed Mushroom, Red Wine Sauce & Sauce Américaine
豚すね肉とオマールエビを詰めたホロホロ鳥もも肉のロースト
マッシュルームソテー、赤ワインソースとアメリカーナソース

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

Lemon Tart Ice Pop
レモンタルトアイスキャンディ

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)

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させていただきます