

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

Vegetable Salad, Herb & Nut Sauce
千葉県八街市のルコラステーションから届く野菜
ハーブとナッツのソースと共に

Homemade Focaccia & Sea Urchin Bruschetta,
Rosemary Flavor, Parmesan Cheese
自家製フォカッチャとウニのブルスケッタ ローズマリーの香り
パルメザンチーズをたっぷりかけて

Grilled Sweetfish & Cucumber Ecrase, Sweetfish Liver Sauce
焼きアユときゅうりのエクラゼ
赤ワインヴィネガーで酸味を効かせた鮎のほろ苦いソース

Roasted Red Chicken, Semi Dried Tomato & Caperberry Cacciatore Style
鹿児島県産薩摩赤鶏のロースト
セミドライトマトとケッパーベリーのカチャトーラ風

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

THE GATEHOUSE Style Cheesecake,
Comte Cheese & Maldon Salt
ゲートハウス風チーズケーキ コンテチーズとマルドンの岩塩と

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