

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

Truffe Polenta  
トリュフのポレンタ

Grilled Fresh Fish, Eggplant & Cashew Nuts, Tapenade & Pumpkin Puree  
鮮魚の炙り ナスとカシューナッツ タップナードとカボチャのピューレ添え

Ray Meunier, Ravigote Butter Sauce  
エイのムニエル ラヴィゴットバターソース

Japanese Beef Steak Hache, Egg Yolk & Red Wine Sauce  
国産牛もも肉のステックアッシュェ 卵黄添え 赤ワインソース

OPTION

Galet de la Loire  
ガレドラロワール (+500)

8 Month-aged Comte Cheesecake  
8 か月熟成コンテチーズのチーズケーキ

Baked Pie sweets  
パイ生地の焼き菓子

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)