

THE  
GATEHOUSE

FRENCH RESTAURANT / BAR

Amuse-bouche  
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

Sauteed Zucchini From Chiba Prefecture, Comte Cheese Sauce  
千葉県八街市から届くズッキーニのソテー 8ヵ月熟成コンテチーズのソース

White Asparagus From France Wrapped with Homemade Pie, Mustard Sauce  
フランス産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

Cold Smoked Bonito with Romesco Sauce  
初鯨の冷燻製 ロメスコソース トマトとブラックオリーブ

Roasted Duck Breast with Sherry Vinegar Sauce  
Served with Kujo Scallions and Nebaristar Yam  
鴨胸肉のロティ シェリーヴィネガーソース 九条ネギとネバリスター

OPTION

Mascarpone & Honey  
福岡県産マスカルポーネとはちみつ (+500)

Sherbet of Strawberry with Yogurt, Lavender and White Wine Jelly  
苺のソルベ ヨーグルトソース ラベンダーの香り 白ワインジュレ

Petits Fours  
食後の焼き菓子

13 Kind of Original Blend Herb Tea From Kajiya Farm  
広島県 梶谷農園から届いた 13 種類のハーブを使ったブレンドハーブティー

Petit pain(bread) 220yen (tax included) for an additional charge. Please contact the staff.

※パン 1 個 220 円でご用意いたします。  
ご希望の方はスタッフにお申し付けください。

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、スタッフへお申し付けください／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