

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

Green Crêpe with Avocado Purée and Green Olives, Herb and Lemon Aroma
アボカドピューレとグリーンオリーブを使った緑のクレープ ハーブとレモンの香り

White Wine Compote of Fruit Tomatoes from Ibaraki
茨城県産フルーツトマトの白ワインコンポート

Shrimp Fritters with Fresh Whole Young Corn
from the Atsumi Peninsula, Aichi
海老のフリットと愛知県渥美半島から届く新鮮なヤングコーンを丸ごと味わう！皿

Pork Shoulder and Onion Brochette
Piperade Sauce with Paprika and Tomato
豚肩ロースと玉ねぎのプロシュエット パプリカとトマトのピペラードソース

OPTION

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

Tiramisu Gelato
ティラミスジェラート

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