



Located on the 15th floor hotel lobby of the Nagoya JR Gate Tower,  
THE GATEHOUSE offers all-day dining from breakfast to dinner.  
The menu created by the owner Chef Daisike Kaneko of the famous French restaurant L'AS in Aoyama,  
Tokyo aims to showcase fresh local produce from Nagoya prefecture.  
With 220 seats including a lounge and terrace,  
we offer multiple dining options from a full course meal to comfortable bar or casual cafe dining.

名古屋 JR ゲートタワー 15 階のホテルロビーフロアに、  
モーニングからディナーまで終日利用できる大型オールデイダイニング「THE GATEHOUSE / ゲートハウス」がオープン。  
全てのフードメニューは、東京の女性を虜にしている予約のとれない東京・青山の  
人気フレンチ「L' AS(ラス)」のオーナーシェフ兼子大輔氏が監修。  
青山の「L' AS(ラス)」と同じメニューが食べられる約 70 席のレストランの他、  
カフェやバー利用もできるラウンジやテラスなど 800 m<sup>2</sup>、全 220 席の大型のオールデイダイニングです。

## AMUSE

	Prosciutto イタリア産生ハム	800
	Black Iberian Chorizo イベリコ豚のチョリソー	800
	Guanciale (Salami) グアンチャーレ	800
G	Assorted Charcuterie シャルキュトリー盛り合わせ	2300
	Assorted Cheese チーズの盛り合わせ (小麦・乳)	2100
	Seasonal Pickled Vegetables 季節野菜のピクルス	500
G	Natural Potato Chips with Mimolette Cheese ミモレットチーズの無添加ポテトチップス (卵・乳)	700



シャルキュトリー盛り合わせ



チーズの盛り合わせ



ミモレットチーズの無添加ポテトチップス



いろいろ野菜のサクサクフリット



畝田さんが選んだ季節野菜のサラダ

## APPETIZER

	Today's Appetizer 本日の前菜	1200
	Vegetables Fritter with Anchovy Black Olive Powder いろいろ野菜のサクサクフリット (小麦)	1200
	Seasonal Salad from "Rucola Station, Uneda" 畝田さんが選んだ季節野菜のサラダ	1200
G	Roasted King Shiitake Mushroom from "Fukuda Farm, Hokkaido" 北海道福田農園 王様椎茸のシンプルロースト	1400
G	Stewed Eel with Red Wine and Porcini Mushrooms in Pie うなぎのバイ包み焼き (卵・小麦・乳)	2800
	Pain 全粒粉のパン (小麦・乳)	300

うなぎのバイ包み焼き



北海道福田農園 王様椎茸のシンプルロースト



本日のパスタ (写真はイメージです)



## RISOTTO / PASTA

Today's Pasta

2000

本日のパスタ (小麦・乳)

G Carefully selected "Must-try"

1800

Mushroom Risotto

こだわりキノコのリゾット (卵・乳)



こだわりキノコのリゾット



仔羊のプロシェット ピペラードソース

## MAIN DISH

<b>G</b> Today's Meat Dish 本日のお肉料理	3600
Today's Fish Dish 本日のお魚料理	3600
Lamb Brochette with Piperade Sauce 仔羊のプロシェット ピペラードソース	3800

本日のお肉料理 (写真はイメージです)



本日のお魚料理 (写真はイメージです)





イチゴとクリームチーズのヴェリーヌ



アプリコットとチョコレートのラビオリ グアナラのソルベ

## DESSERT

- |  |     |
|--|-----|
| <b>G</b> Strawberry and Cream Cheese Verrine<br>イチゴとクリームチーズのヴェリーヌ (卵・小麦・乳)               | 800 |
| Apricot and chocolate ravioli Sherbet guanaja<br>アプリコットとチョコレートのラビオリ グアナラのソルベ<br>(卵・小麦・乳) | 900 |
| Ice Cream of the Day<br>本日のアイスクリーム (乳)   | 600 |