

THE  
**GATEHOUSE**

FRENCH RESTAURANT / BAR

**DINNER MENU**



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 Daisuke 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

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」

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。



イチゴとクリームチーズのヴェリーヌ



流れるチョコレート

## 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 |
| The Streaming Chocolate<br>流れるチョコレート (卵・乳)                                 | 900 |
| Ice Cream of the Day<br>本日のアイスクリーム (乳)                                     | 600 |



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	1300
Vegetables Fritter with Anchovy Black Olive Powder いろいろ野菜のサクサクフリット (小麦)	1300
Seasonal Salad from "Rucola Station, Uneda" 畝田さんが選んだ季節野菜のサラダ	1200
<b>G</b> 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
<b>G</b> Stewed Eel with Red Wine and Porcini Mushrooms in Pie うなぎのパイ包み焼き (卵・小麦・乳)	2800
Pain 全粒粉のパン (小麦・乳)	300

うなぎのパイ包み焼き



北海道福田農園 王様椎茸のシンプルロースト



## RISOTTO / PASTA

Today's Pasta 本日のパスタ (小麦・乳)	2000
<b>G</b> Carefully selected "Must-try" Mushroom Risotto こだわりキノコのリゾット (卵・乳)	1800

本日のパスタ (写真はイメージです)



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

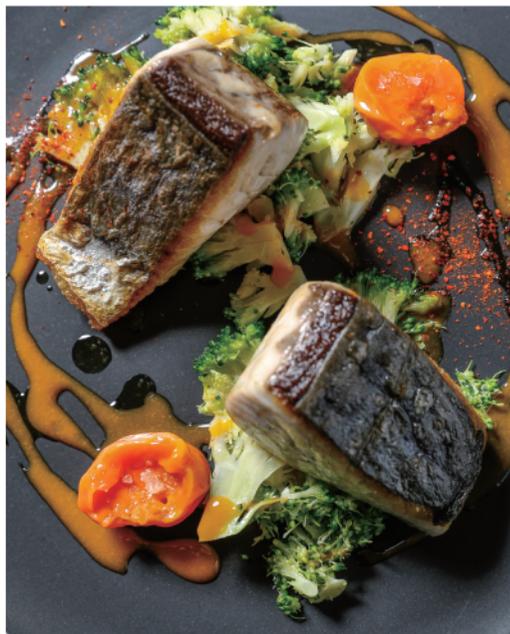
MAIN DISH

- G** 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)



AMUSE

- Prosciutto イタリア産生ハム 900
- 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