

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 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 m²、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 Shiitake Mushroom from "Hiramatsu Farm, Aichi Chita" 知多半島 平松農園 原木しいたけ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



知多半島 平松農園 原木しいたけ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

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
Omar Shrimp & Shiitake Mushroom Poêlé カナダ産オマール海老と平松農園 原木椎茸のポワレ	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



流れるチョコレート

DESSERT

- | | | |
|----------|---|-----|
| G | Strawberry and Cream Cheese Verrine
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
流れるチョコレート (卵・乳) | 900 |
| | Ice Cream of the Day
本日のアイスクリーム (乳) | 600 |