

THE
GATEHOUSE

FRENCH RESTAURANT / BAR

Harvest Afternoon Tea

Japanese Chestnut & Cassis Mont Blanc

和栗とカシスのモンブラン

(小麦・卵・乳)

Persimmon & Camembert Tart

柿とカマンベールのタルト

(小麦・卵・乳)

Blueberry Pavlova

ブルーベリーのパブロバ

(卵・乳)

Paris-Brest

パリブレスト

(小麦・卵・乳)

Chocolate & Caramel Mousse

チョコレートとキャラメルのみース

(小麦・卵・乳)

Fig Pie

いちじくのパイ

(小麦・卵・乳)

Avocado & Tomato Tartine

アボカドとトマトのタルティーヌ

(小麦・乳)

Assiette Dessert

Freshly Baked Chestnut Pie

アシェットデセル

焼きたてマロンパイ

(小麦・卵・乳)

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、スタッフへお申しつけください／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

DRINK MENU

COFFEE & TEA

Americano Hot
ホットコーヒー

Iced Coffee
アイスコーヒー

Espresso
エスプレッソ

Organic Earl Grey Hot/Iced
オーガニックアール 그레이

Organic Darjeeling Hot
オーガニックダーズリン

Organic Jasmine Hot
オーガニックジャスミン

Cafe Latte Hot / Iced
カフェラテ

Chamomile Blend Hot
カモミールブレンド

Green Tea & Rose Hot
緑茶 & ローズ

Hibiscus & Pink Lily Hot
ハイビスカス & 月桃

Rooibos Tea Hot
ルイボスティー

DECAFE

※ローカフェインコーヒー
(カフェイン含有量 0.2%)

Cafe Latte Hot / Iced
カフェラテ

Americano Hot / Iced
コーヒー

SOFT DRINK

Apple Juice
アップルジュース

Orange Juice
オレンジジュース

Pink Grapefruit Juice
ピンクグレープフルーツジュース

+1,600 円にて上記ドリンク飲み放題も可能です

THE GATEHOUSE

FRENCH RESTAURANT / BAR

TEA TIME

CAKE

14:30~

Seasonal Fruit Tart

季節のフルーツタルト (小麦・卵・乳)

単品

DRINK SET

1000

1600

「萩の夏みかんタルト」

萩の夏みかんを皮ごと余すことなく使用した、
爽やかな夏みかんの味わいが感じられるタルトです。
相性の良いメレンゲと一緒に召し上がりください。



※写真はイメージです

SEASONAL DRINK

14:30~

「Fig & Red Fruits Milk Tea」

イチジクと赤い果実のミルクティー (乳)

1300

秋の果実と、香り豊かなアッサムを重ねた
秋限定のミルクティー

底には、イチジクと赤い果実のコンフィチュール
なめらかなミルクを重ね、
香り高いアッサムのリーフを濃厚に抽出しました

3つの層を混ぜ合わせて飲むことで、
ミルクに包まれたアッサムの豊かな香りが広がり、
その余韻からイチジクの上品で芳醇な香りへ

ひと口の中で、香りがグラデーションのように移ろう
秋にぴったりの一杯です

※セットドリンクには含まれません



※写真はイメージです

All prices are tax inclusive. / Alert your server about allergies. / Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited.

全ての価格は税込みとなります / アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつけください / 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