

THE GATEHOUSE

FRENCH RESTAURANT / BAR

LUNCH 11:30-14:30

Deli Plate & Soup + Main + Bread + Free Drink
カラダにやさしいデリ & スープ + メイン料理 + パン + ドリンクバー

SET MENU

1	G THE GATEHOUSE COURSE + CHAMPAGNE	5300
	前菜 + スープ + パン + お魚料理 + お肉料理 + デザート + シャンパン	
2	G THE GATEHOUSE COURSE	4400
	前菜 + スープ + パン + お魚料理 + お肉料理 + デザート	
3	FISH + DESSERT	3500
	お魚料理 + デザート	
4	MEAT + DESSERT	3500
	お肉料理 + デザート	

デザートは下記からお選びいただけます。
タルトはセット料金に+400円、アイスはセット料金に+150円でご用意いたします。

TODAY'S MAIN

FISH Pan-Seared Red Sea Bream with Broccoli, Cucumber & Mustard Sauce
真鯛のボワレ ブロッコリーと胡瓜 マスタードソース

MEAT Roasted Lamb Shallot Sauce
仔羊のロティ エシャロットソース (小麦・卵・乳)

各 2950

DESSERT

1	G Baked Chestnut Pie	1000
	マロンパイ (小麦・卵・乳)	
2	Profiterole	850
	プロフィットロール (小麦・卵・乳)	
3	French Chestnut Mont Blanc	800
	フランス産栗のモンブラン (小麦・卵・乳)	

※アルコールを使用しております

デザートはセット注文がオススメです

HAPPY HOUR

詳しくはドリンクメニューをご用意しておりますのでスタッフへお申し付けください

スパークリングワイン	500
ワイン (赤・白)	500
ビール	500

Please understand that your table is available for 90 minutes / You can be asked for leaving depending on our reservation status / All prices are tax inclusive

Alert your server about allergies / Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited / Please ask our staff about the origin of the rice

お席は90分制です / 混雑状況によりお声掛けする場合がございます / 価格は全て税込です

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は固くお断りいたします / お米の産地はスタッフへお尋ねください