

THE GATEHOUSE

FRENCH RESTAURANT / BAR

7800

Amuse-bouche “The Ultimate Potato & Butter”
ひとくちのアミューズ “究極のジャガバター”

Foie-Gras Crispy Sandwich
フォアグラのクリスピーサンド

Peach & Tomato Gazpacho with Homemade Mozzarella
桃とトマトのガスパチョスープに浮かぶ自家製モッツァレラチーズ

Arugula & Summer Vegetable Croquant with Sea Urchin Sauce
ルッコラと夏野菜のサラダクロッカカン ウニソース

Pan-Seared Red Sea Bream with Crustacean Sauce
真鯛のポワレ ソースクリュスタッセ

Cacciatore Style Roasted Kinso Chicken
with Homemade Semi-Dried Tomatoes & Caper Berries
錦爽鶏のロースト
自家製セミドライトマトとケッパーベリーのカチャトーラ風

OPTION

Mascarpone & Honey
福岡県産マスカルポーネとはちみつ (+500)

Seasonal Fig Dessert
旬のイチジクを使ったデザート

Petits Fours
食後の焼き菓子

13 Kind of Original Blend Herb Tea From Kajiya Farm
広島県 梶谷農園から届いた 13 種類のハーブを使ったブレンドハーブティー

Petit pain(bread) 220yen (tax included) for an additional charge. Please contact the staff.

※パン 1 個 220 円でご用意いたします
ご希望の方はスタッフにお申し付けください

Alert your server about allergies / Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited / Please ask our staff about the origin of the rice
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 / 運転される方の飲酒はお断りいたします / お米の産地はスタッフへお尋ねください