THE

GATEHOUSE

FRENCH RESTAURANT / BAR

7800

Amuse-Bouche
ひとくちのアミューズ

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

Homemade Smoked Aurora Salmon
served with Avocado Dip and Dill-Flavored Sour Cream
オーロラサーモンの自家製スモーク
アボカドのディップとディル風味のサワークリーム添えて

Whole Roasted Cauli ower with Semi-Dried Tomatoes,
Coriander and Balsamic Chimichurri Sauce
カリフラワーの丸ごとロースト
セミドライトマト、コリアンダーとバルサミコ酢のチミチュリソース

French Toast with Hokkaido Snow Crab,
served with a Crab Miso, Egg Yolk and Grana Padano Sauce
北海道産ズワイガニを使ったフレンチトースト　カニ味噌と卵黄　グラナパダーノのソース

Roasted Duck Breast with Jus Sauce and Sautéed Turnips
鴨胸肉のロティ　ジュのソース　カブのソテー

OPTION

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

French Chestnut Mont Blanc
フランス産栗のモンブラン

Petits Fours
食後の焼き菓子

13 Kind of Original Brend 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 inuence 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つけください / 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