

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

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+500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

Cold Smoked Bonito with Romesco Sauce
初鯨の冷燻製 ロメスコソース トマトとブラックオリーブ

MEAT

Roasted Duck Breast with Sherry Vinegar Sauce
Served with Kujo Scallions and Nebaristar Yam
鴨胸肉のロティ シェリーヴィネガーソース 九条ネギとネバリスター (乳・卵)

各 2950

DESSERT

1	G Strawberry Tarte 岡崎市山田農園の紅ほっぺを使用した いちごのタルト (小麦・卵・乳)	1200
2	Profiterole with Hagi Summer Orange 萩の夏みかんプロフィットロール (小麦・卵・乳)	850
3	Sherbet of Strawberry with Yogurt Lavender and White Wine Jelly 苺のソルベ ヨーグルトソース ラベンダーの香り 白ワインジュレ (卵)	800



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.

お席は90分制となります / 混雑状況によりお声掛けする場合がございます

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、スタッフへお申し付けください / 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