

THE GATEHOUSE

FRENCH RESTAURANT / BAR

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

Tomato Granita, Basil Jelly
Served with Hibiscus Powder and Extra Virgin Olive Oil
トマトのかき氷仕立て バジルジュレ
ハイビスカスパウダーとEXヴァージンオリーブオイルを添えて

Isaki with Arugula and Turnip Salad, Parmesan Tuile
イサキとルッコラ 蕪のサラダ ハードチーズのチュイル

Mussel Bisque with Saffron
ムール貝のビスク サフランの香り

Kataifi-Wrapped Duck in a Stick Style
with Red Wine Sauce and Aged May Queen Potato Purée
鴨肉のカダイフ包み焼き スティックスタイル 赤ワインソース
熟成メークインのピューレ

OPTION

Camembert cheese, Walnut & Raisins Homemade Bread
クリーミーな国産カマンベールチーズ くるみとレーズンの自家製パン (+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.

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