

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 Sea Bream, Mussel Bisque
真鯛のポワレ ムール貝のビスク

MEAT

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 (卵)

各 2950

DESSERT

1	G Hagi Summer Orange Tarte	1000
	萩の夏みかんタルト (小麦・卵・乳)	
2	Profiterole	850
	プロフィットロール (小麦・卵・乳)	
3	Tiramisu with Seasonal Figs and Dried Fruits	800
	旬のイチジクとドライフルーツのティラミス (小麦・卵・乳)	



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