

COFFEE

| | |
|---------------------------------|-----|
| Espresso エスプレッソ | 800 |
| Americano HOT アメリカーノ | 850 |
| Iced Coffee アイスコーヒー | 850 |
| Cappuccino カプチーノ (乳) | 900 |
| Café Latte HOT カフェラテ (乳) | 900 |
| Iced Café Latte アイスカフェラテ (乳) | 900 |

SOFT DRINKS

| | |
|-------------------------------------------|-----|
| Homemade Ginger Ale 自家製 ジンジャーエール | 900 |
| Orange Juice オレンジ ジュース | 800 |
| Pink Grapefruit Juice ピンクグレープフルーツ ジュース | 800 |
| Apple Juice アップル ジュース | 800 |
| Coca Cola コカ コーラ | 800 |

MINERAL WATER

| | |
|---------------------------|-----|
| Acqua Panna アクアパンナ | 900 |
| San Pellegrino サンペレグリノ | 900 |

BAR FOOD

| | |
|-------------------------------------------------------------------------|------|
| Homemade Smoked Nuts 自家製スモークナッツ (落花生・くるみ) | 700 |
| Assorted Chocolates チョコレート盛り合わせ | 900 |
| Green Olives グリーンオリーブ | 800 |
| Natural Potato Chips with Mimolette Cheese ミモレットチーズの無添加ポテトチップス (卵・乳) | 800 |
| Dried Fruits ドライフルーツ | 700 |
| Assorted Cheese Plate チーズ盛り合わせ (乳) | 2100 |
| Spanish Cured Ham スペイン産生ハム | 900 |
| Stewed Tripe & White Kidney Bean トリッパと白いんげん豆のトマト煮込み (卵・乳) | 1300 |
| Curry and Rice カレーライス (小麦・乳) | 1800 |

SPECIALTY

| | |
|--------------------------------------------------|------|
| Foie Gras Crispy Sandwich フォアグラのクリスピーサンド (小麦) | 1200 |
|--------------------------------------------------|------|



THE GATEHOUSE

FRENCH RESTAURANT / BAR

BAR MENU

All prices are tax inclusive. / Alert your server about allergies. / Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited. / 10% Service Charge applies from 17:30.

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 / 17時半より別途サービス料を10%頂戴しております

ORIGINAL COCKTAIL 01



Irish “Ogura” Coffee

1500

アイリッシュ小倉コーヒー

Black Bush, Sweet Bean Paste, Coffee, Cream, Butter, Salt

名古屋名物・小倉トーストとアイルランドのウイスキーを掛け合わせた一杯
ブラックブッシュ特有の樽香とコーヒーの香ばしさに、あんことバターのまろやかさが溶け合います
スタンダードカクテルの“アイリッシュコーヒー”を名古屋スタイルでツイストした一杯
※原材料に乳製品含む

A fusion of Nagoya's famous "Ogura Toast" and premium Irish whiskey.
This drink marries the signature oaky notes of Black Bush with
the aromatic richness of coffee,
blended seamlessly with the mellow sweetness of sweet bean paste and butter.
It is a Nagoya-style twist on the classic Irish Coffee.

*Contains dairy products.

All prices are tax inclusive. / Alert your server about allergies.
Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited. / 10% service fee separately charged from 5:30pm.
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 / 17時半より別途サービス料を10%頂戴しております

CHAMPAGNE (GLASS)

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| G NV TELMONT RESERVE BRUT | 1800 |
| テルモン レゼルヴ・ブリュット | |
| 品種 / シャルドネ、ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール | |
| スイカズラとほのかな バニラの香りが特徴。口の中に焼いたフルーツが豊かに広がり、続いてスモモとほのかなスパイス、やがて砂糖漬けのトロピカルフルーツが現れ、切れの良いミネラルのフィニッシュへと向かう。 | |

WHITE WINE (GLASS)

| | |
|----------------------------------------------------------|------|
| 2024 Sauvignon Blanc / Baron Philippe de Rothschild | 900 |
| マブ・ソーヴィニヨン・ブラン・シャルドネ / バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド [チリ / マイボ] | |
| 品種 / ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ | |
| 爽やかな柑橘類やトロピカルフルーツの風味を感じるジュシーで芳醇な舌触り。フレッシュで芳しい余韻。 | |
| Today's Wine 本日のワイン | 1100 |

RED WINE (GLASS)

| | |
|---------------------------------------------------------------------|------|
| 2024 Cabernet Sauvignon Carmenere / Baron Philippe de Rothschild | 900 |
| マブ・カベルネ・ソーヴィニヨン・カルメネール / バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド [チリ / マイボ] | |
| 品種 / カベルネ・ソーヴィニヨン、カルメネール | |
| 上品で芳醇なアロマ。黒系果実の豊かな香り。カベルネ・ソーヴィニヨンの上品さとカルメネールのまろやかさが調和した余韻。 | |
| Today's Wine 本日のワイン | 1400 |

RECOMMEND WINE (GLASS)

| | |
|------------------------|------|
| Today's Wine 本日のワイン | 1000 |
|------------------------|------|

BOTTLE WINE

| | |
|-------------------------------------------------------------------|-------|
| NV TELMONT RESERVE BRUT | 14000 |
| テルモン レゼルヴ・ブリュット | |
| 品種 / シャルドネ、ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール | |
| NV LOUIS ROEDERER COLLECTION 245 | 18600 |
| ルイ・ロデレール コレクション 245 | |
| 品種 / シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ | |
| NV Billecart-Salmon Brut Rose | 30000 |
| ビルカール・サルモン ブリュット・ロゼ | |
| 品種 / シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ | |
| 2022 Chablis La Pierrelee / La Chablisienne | 8800 |
| シャブリ・ラ・ピエレレ / ラ・シャブリジェンヌ | |
| [フランス / ブルゴーニュ] | |
| 品種 / シャルドネ | |
| 2021 Meursault / Phillipe Pacalet | 41800 |
| ムルソー / フィリップ・パカレ | |
| [フランス / ブルゴーニュ] | |
| 品種 / シャルドネ | |
| 2023 Cotes Du Jura Poulsard / Philippe Vandelle | 7200 |
| コート・デュ・ジュラ・ブルサール / フィリップ・ヴァンデル | |
| [フランス / ジュラ] | |
| 品種 / ブルサール | |
| 2022 Cote Rotie Champon' s / Pichat | 20000 |
| コート・ロティ・シャンボン / ピシャ | |
| [フランス / ローン] | |
| 品種 / シラー | |
| 2021 Chambolle Musigny Vieilles Vignes / Thibault Liger-Belair | 54000 |
| シャンボール・ミュジニ ヴィエイユ・ヴィーニュ / ティボー・リジェ・ベレール | |
| [フランス / ブルゴーニュ] | |
| 品種 / ピノ・ノワール | |

All prices are tax inclusive. / Alert your server about allergies. / Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited. / 10% Service Charge applies from 17:30.
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 / 17時半より別途サービス料を10%頂戴しております

SCOTCH SINGLE MALT

| | |
|-----------------------------------------|-------|
| Bruichladdich ブルックラディ | 1300 |
| Glenmorangie Original グレンモーレンジ オリジナル | 1300 |
| Benriach 10yrs ベンリアック 10年 | 1300 |
| Glendronach 10yrs グレンドロナック 10年 | 1300 |
| Talisker 10yrs タリスカー 10年 | 1400 |
| Ardbeg 10yrs アードベック 10年 | 1400 |
| Bowmore 12yrs ボウモア 12年 | 1500 |
| Arran Single Malt 10yrs アランモルト 10年 | 1700 |
| The Glenlivet 12yrs ザ・グレンリベット 12年 | 1400 |
| The Glenlivet 18yrs ザ・グレンリベット 18年 | 3600 |
| Caol Ila 12yrs カリラ 12年 | 1800 |
| Kilchoman Machir Bay キルホーマン マキヤーベイ | 1800 |
| GlenAllachie 12yrs グレンアラヒー 12年 | 2000 |
| Lagavulin 8yrs ラガヴーリン 8年 | 1800 |
| Lagavulin 16yrs ラガヴーリン 16年 | 2500 |
| Octomore オクトモア | 4200 |
| The Macallan 12yrs マッカラン 12年 | 2800 |
| The Macallan 18yrs マッカラン 18年 | 11000 |

BLENDED SCOTCH

| | |
|-------------------------------------------------|------|
| Johnnie Walker Black Label ジョニーウォーカー ブラックラベル | 1100 |
| Chivas Regal 12yrs シーバスリーガル 12年 | 1300 |
| Ballantine's 17yrs バラントイン 17年 | 2200 |
| Old Parr 18yrs オールドパー 18年 | 2000 |
| Johnnie Walker Blue Label ジョニーウォーカー ブルーラベル | 4800 |

BRANDY

| | |
|---------------------------------------------------------|------|
| Cognac Hennessy V.S.O.P コニャック ヘネシー V.S.O.P | 2800 |
| Domaine de Joy BAS ARMAGNAC XO ドメーヌ ドジョイ バアルマニャック XO | 1600 |
| Marc Louis Jadot マルルイ ジャド | 1500 |

ORIGINAL COCKTAIL 02



Grape Whisky Sour

1600

巨峰ウイスキーサワー

Black Bush, Grape Base, Lemon Juice, Chartreuse Jaune, Blue Curaçao

ウイスキーカクテルの定番サワースタイル
ブラックブッシュのシェリー樽由来のドライフルーツ感と巨峰のジューシーさを掛け合わせたカクテル
アクセントにシャルトリューズのハーバルなニュアンスを感じさせ奥行きを感じる一杯に
※原材料に乳製品含む

A timeless whiskey sour-style cocktail.

This creation pairs the dried fruit notes of sherry-cask aged Black Bush
with the luscious juiciness of Kyoho grapes.

An accent of Chartreuse adds a herbal nuance, giving the drink a sophisticated depth.

*Contains dairy products.

All prices are tax inclusive. / Alert your server about allergies.
Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited. / 10% service fee separately charged from 5:30pm.
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 / 17時半より別途サービス料を10%頂戴しております

ORIGINAL COCKTAIL 03



Black Barrel Negroni

1500

ブラック・バレル・ネグローニ

Black Bush, Campari, "Kamoshibito Kuheiji" Sake, Raspberry Syrup

世界一人気のカクテル「ネグローニ」をアレンジし

樽香纏うブラックブッシュ×鮮やかな苦味のカンパリ×愛知を代表する地酒「醸し人九平治」を合わせた、重厚でありながら繊細な余韻が広がる新感覚ネグローニ

A contemporary twist on the world's most popular cocktail, the Negroni. This reimagined classic marries the oak-aged character of Black Bush with the vibrant bitterness of Campari and Aichi's renowned Kamoshibito Kuheiji sake. The result is a bold, multi-layered experience with a lingering, delicate finish.

All prices are tax inclusive. / Alert your server about allergies.
Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited. / 10% service fee separately charged from 5:30pm.
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 / 17時半より別途サービス料を10%頂戴しております

JAPANESE WHISKY

| | GLASS | BOTTLE |
|------------------------------------------|-------|--------|
| Yoichi NV 余市 NV | 1500 | 24000 |
| Miyagikyou NV 宮城峡 NV | 1500 | 24000 |
| Chita NV 知多 NV | 1500 | 24000 |
| Yamazaki NV 山崎 NV | 2200 | 33000 |
| Hakushu NV 白州 NV | 2200 | 33000 |
| Hibiki Japanese Harmony 響 ジャパニーズハーモニー | 2300 | 35000 |

AMERICAN WHISKY

| | |
|--------------------------------------------------------|------|
| Jack Daniel's Black ジャックダニエル ブラック | 1100 |
| Wild Turkey 8yrs ワイルドターキー 8年 | 1200 |
| Woodford Reserve ウッドフォード リザーブ | 1300 |
| Suntory Legent サントリー リージェント | 1500 |
| Four Rose's Single Barrel フォアローズ シングルバレル | 1600 |
| Blantons ブラントン | 2500 |
| Michter's US*1 Bourbon Whiskey ミクターズ US★1 バーボンウイスキー | 2000 |

IRISH WHISKY

G Bushmills

アイリッシュウイスキーの伝統的な製法である3回蒸溜を守り、モルト原酒の原料には100%アイルランド産のノンビート麦芽を使用することで、軽やかでスムーズな口当たりを実現。それでいてモルトの味わいがしっかりと感じられるのが特徴

| | GLASS | BOTTLE |
|--------------------------------|-------|--------|
| Bushmills NV ブッシュミルズ | 1000 | 10000 |
| Black Bush ブラックブッシュ | 1200 | 15000 |
| Bushmills 10yrs ブッシュミルズ 10年 | 1500 | 18000 |
| Bushmills 12yrs ブッシュミルズ 12年 | 1800 | 24000 |
| Bushmills 16yrs ブッシュミルズ 16年 | 3300 | 47000 |
| Bushmills 21yrs ブッシュミルズ 21年 | 6600 | 96000 |
| Bushmills 25yrs ブッシュミルズ 25年 | 15000 | 450000 |
| Bushmills 30yrs ブッシュミルズ 30年 | 30000 | 900000 |

WHISKY FLIGHTS

Standard Selection 2000

スタンダード飲み比べ

Tracing the origins of Bushmills through three expressions.
—ブッシュミルズの原点を辿る3種—

Bushmills NV
ブッシュミルズ

Black Bush
ブラックブッシュ

Bushmills 12yrs
ブッシュミルズ 12年

Vintage Selection 8800

ビンテージ飲み比べ

Experience the depth and complexity that time creates.
—熟成が生み出す奥行きと複雑さ—

Bushmills 12yrs
ブッシュミルズ 12年

Bushmills 16yrs
ブッシュミルズ 16年

Bushmills 21yrs
ブッシュミルズ 21年

Old Vintage Selection 24000

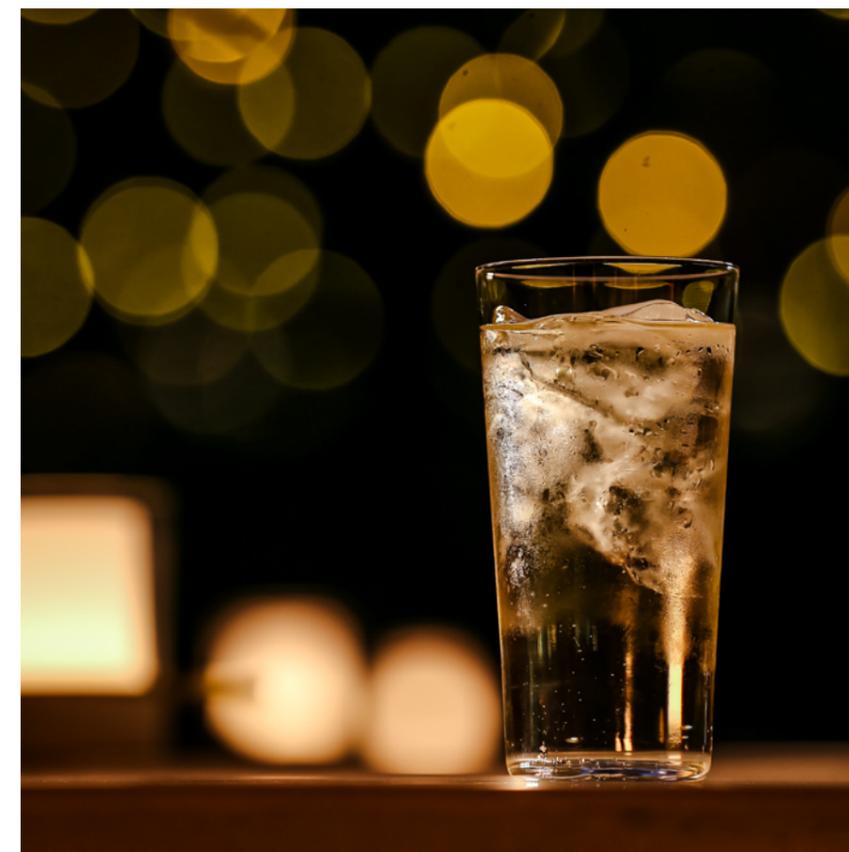
オールド・ビンテージ飲み比べ

The harmony born from silence and long aging.
—静寂と熟成が生む奇跡の調和—

Bushmills 25yrs
ブッシュミルズ 25年

Bushmills 30yrs
ブッシュミルズ 30年

ORIGINAL COCKTAIL 04



TGH Highball 1300

TGHハイボール

Bushmills NV, Elderflower Syrup, Lemon Syrup, Fig Syrup

THE GATE HOUSEオリジナルウイスキーハイボール

愛知県特産の無花果“岡崎市山田農園産”のふくよかな香りとエルダーフラワーの繊細な甘みにブッシュミルズのアイリッシュ独特の旨味が重なり合ったハーバルハイボール

THE GATEHOUSE Original Whisky Highball A herbal highball that beautifully layers the rich aroma of local Aichi figs from Yamada Farm in Okazaki with the delicate sweetness of elderflower. This exquisite blend is harmonized by the distinctive umami of Bushmills Irish Whiskey, creating a truly refined experience.

All prices are tax inclusive. / Alert your server about allergies.
Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited. / 10% service fee separately charged from 5:30pm.
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 / 17時半より別途サービス料を10%頂戴しております

All prices are tax inclusive. / Alert your server about allergies. / Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited. / 10% Service Charge applies from 17:30.

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 / 17時半より別途サービス料を10%頂戴しております

ORIGINAL COCKTAIL 05



Amber Bellini

1500

アンバーベリーニ

Bushmills 10 yrs, Sparkling Wine, Nectar, Peach Puree, Peach Syrup, Earl Grey syrup

白桃とアールグレイが奏でる穏やかな果実の深みに
ブッシュミルズ10年の熟成された香りがカクテルの深みを生み出します
午後の陽だまりに似合う上品なベリーニです

An elegant Bellini that captures the essence of a sun-drenched afternoon.
The mellow depth of white peach and the refined notes of Earl Grey
are elevated by the matured aroma of Bushmills 10 Year Old,
creating a cocktail with exceptional richness and grace.

All prices are tax inclusive. / Alert your server about allergies.
Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited. / 10% service fee separately charged from 5:30pm.
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 / 17時半より別途サービス料を10%頂戴しております

ORIGINAL COCKTAIL 06



Strawberry Godfather

1600

ストロベリーゴッドファーザー

Black Bush, Milk Ice Cream, Amaretto, Strawberry

ブラックブッシュの深みとアマレットの香ばしさに、ストロベリーとミルクアイスの
柔らかな甘みを合わせた、クラシック“ゴッドファーザー”に華やかでまろやかな味わいを添えた
“大人のストロベリーシェイク”のような、滑らかで贅沢な口あたりの一杯です
※原材料に乳製品含む

A decadent twist on the classic "Godfather."
The depth of Black Bush and the nutty aroma of amaretto
meet the gentle sweetness of strawberry and milk ice cream.
With its vibrant yet mellow flavor, this cocktail offers a smooth,
luxurious mouthfeel—reminiscent of a "Strawberry Shake for Adults."
*Contains dairy products.

All prices are tax inclusive. / Alert your server about allergies.
Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited. / 10% service fee separately charged from 5:30pm.
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 / 17時半より別途サービス料を10%頂戴しております