



南仏を中心とした環地中海料理を楽しむ自由が丘のリゾート空間。
開放的な空気が漂うこの場所は
大切な人と過ごす心地よい“トランジットテーブル”

GULF's -transit table-

MENU

APPETIZER - Cold dish



Liver Mousse 650

なめらかな白レバームース



«PIERRE OTEIZA»Ham&Chorizo 980

«ピエールオテイザ» 生ハム&チョリソ



Pate de campagne 980

パテ・ド・カンパーニュ



Appetizer Platter

Regular 1980/Half 1200

前菜の盛り合わせ



Cheese Platter 1500

チーズ4種盛り合わせ

APERITIFS All 500yen

Carotte Rapees
キャロットラペ

Marinade Mixed Olive
オリーブのマリネ

Vegetables Roast
野菜のピクルス

Mixes Nuts
ミックスナッツ

Mixes Dried Fruit
ミックスドライフルーツ

APPETIZER - Hot dish



French Fries 500

鴨オイルで揚げたフライドポテト



Tarte Flambée 880

タルトフランベ ~フランス風ピザ~

FRESH DISH



Green Salad

: Regular 1000/Half 700

グリーンサラダ

パルメザンチーズで



Vegetables Roast 1300

いろいろ野菜のローストサラダ

Chef's Salad

: Regular 1200/Half 900

季節のサラダ 《内容はスタッフまで》

MAIN MEAT&SEAFOO



Assorted Meats ~GULF's 4G Platter~ 3580

ガルフス 4G プレート お肉 4 種盛り合わせ

～本日のイチオシお肉 4 種盛り合わせ～

WAGYU Beef Round

With Tamari Soy Sauce 3800

佐賀牛 A5 ランク和牛もも肉のグリエ
特製たまり醤油のソースで



Beef Cheek Simmered in Red Wine 2100

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み トリュフ風味



Bouillabaisse 3400

たっぷり魚介のブイヤベース

☆残ったお出汁でリゾットに +500yen

PASTA&RICE



Today's Pasta 1100～

Long Pasta / Short Pasta

本日のパスタ ロングパスタ/ショートパスタ



Today's Rice 1100～

本日のご飯もの

焼きたてパン 追加サイドメニュー



Bread... (1P) 120

バゲット or プチパン

Butter 200

無塩バター

Olive Oil 200
TRRE BORMANE BORMANO
オリーブオイル

＜グランドメニューの他、季節ものの黒板メニューもご用意御座います。＞

ディナータイムにつきまして、お一人様 1 ドリンク制です。基本土日祝の際≪17:00-21:00≫1 フード&1 ドリンク～/≪21:00-≫1 ドリンク～となります。当店はチャージ料含め席料金は頂いておりません。
別途、消費税として 10%頂戴いたします。Not the people money is our cover charge included. Separately, sales tax will be charged 10%.

当店は国産米を使用しております。We are using domestically produced rice.

ガルフストランジットテーブル 平日ランチ 12:00-1500 ディナー17:00-23:00 土日祝日 11:30-23:00

GULF's transit table Weekday lunch12:00-1500 Dinner17:00-23:00 Holidays11:30-23:00 TEL 03-3724-5603 GULF's transit table

GULF's

-hand table-