

the tavern

ザ タVERNでは、さまざまな調理法を用い
伝統や革新を融合させたヨーロッパの伝統料理をご提供いたします。

Est. 2014

SNACKS

レモンマリネのオリーブ&スパイスーナッツ V	1,630
野菜スティック ビーツ&豆腐ディップ (GF) V	1,790
デビルズエッグ いくら ライム クルトン	1,790
ハムプレート ピクルス ハニーマスタード ガーリックブレッド	4,900
チーズプレート(3種) チャツネ ナッツドライフルーツブレッド (V)	3,260

THE GREENERY **(V)**

グリーンレンドールサラダ (GF) ポーチドエッグ 人参 ヘーゼルナッツ フリゼ 粒マスタードドレッシング	1,680 / 2,810
北海道産モツァレラサラダ (GF) グリーンアスパラガス ピーカンナッツ ベイクドパプリカ チコリ ロケット バルサミコビネガー	1,790 / 2,890
ベイクドビーツサラダ V 豆腐エスプーマ ポン酢 キノア サンフラワーシード 松の実 チャイブ 山椒	1,680 / 2,810
グリーンピーススープ 生クリーム ガーリック&パセリブレッド	1,680 / 2,810
レモンマリネした地中海風野菜のグリル (GF) 茄子 ズッキーニ パプリカ ギリシャヨーグルト フレッシュハリッササルサ 黒オリーブ	1,680 / 2,810
“リガトーニプリマヴェーラ アッロ ザッフェラーノ” 春野菜のリガトーニ プラータ サフランクリーム ピスタチオ パルメザンチーズ	2,110 / 3,620

ADD ON

いくら (20g)	- お好みの追加オプション -	+660
鹿児島県産海老のグリル (4尾)		+2,200
国産鶏胸肉のグリル (120g)		+1,460
国産鮪のグリル (100g)		+2,860
北海道産帆立のグリル (各)		+920

GO GREEN

ベジタリアンのための5コースセットメニューをお試しください。 当店のキッチンチームがお客様のためにお作りいたします。	7,700
---	-------

CHEF CHOICE

シーズナルシグネチャーセットメニュー course / + wine pairing / + non-alc pairing
4 コース (リガトーニプリマヴェーラ アッロ ザッフェラーノを除く) 10,500 / 17,100 / 14,350
5 コース 12,500 / 20,200 / 16,900

アミューズブッシュ

ベイクドビーツサラダ **V**

豆腐エスプーマ ポン酢 キノア サンフラワーシード 松の実 チャイブ 山椒

平目の昆布締め (GF)

うるい 柚子 ホワイトバルサミコドレッシング

“リガトーニプリマヴェーラ アッロ ザッフェラーノ” **(V)**

春野菜のリガトーニ プラータ サフランクリーム ピスタチオ パルメザンチーズ

ペッパーステーキ (GF)

国産ビーフテンダーロインブラックペッパー

コニャックソース グリーンアスパラガス ベイビーキャロット クレソンマッシュポテト
(特選A5和牛テンダーロイン90gにアップグレード +6,000)

または

天然真鯛のグリル (GF)

ハマグリ ホワイトアスパラガス スナッフエンドウ

イクラ パセリブルブラン

シトラスラムババ **(V)**

シトラス生クリーム

または

チーズプレート(3種) **(V)**

レーズン ナッツドライフルーツブレッド

コーヒー または 紅茶 シグネチャー ダークチョコレートトリュフ

SEASIDE

北海道産帆立のパンフライサラダ (2個 / 5個) ペルシアード ガーリックパセリバター マリーゴールド リンゴ ロメインレタス 玉ねぎ ラディッシュ マスタード	2,890 / 5,750
シュリンプカクテル (GF) アボカド グレープフルーツ レタス	3,590
平目の昆布締め (GF) うるい 柚子 ホワイトバルサミコドレッシング	2,550 / 4,430
鹿児島県産海老のスパゲッティ ロブスタークリーム 雲丹 ズッキーニ フレッシュハーブ	2,660 / 4,510
本日の鮮魚のグリル (80g / 140g) (GF) ヴィエルジュソース レモン	3,290 / 4,670
天然真鯛のグリル (GF) ハマグリ ホワイトアスパラガス スナッフエンドウ イクラ パセリブルブラン	3,990 / 5,250

STEAKS (GF)

ペッパーステーキ ソテー / 国産 / ビーフテンダーロイン / 120g または 180g ブラックペッパー / コニャックソース / マッシュポテト	5,560 / 8,240
ポークチョップ “シュニッツェル” グルテンフリー / パンフライ / 国産 / 360g	5,270
ビーフサーロイン グリル / オーストラリア産 / グラスフェッド / 160g または 240g	5,190 / 7,350
フラットアイアンチキンレッグ グリル / 国産 / 240g	4,890
A5 特選和牛カット グリル / 国産 / 160g または 240g	9,990 / 15,650
T ボーン グリル / U.S. / グレインフェッド / 850g	19,750

- ステーキのグリルにお好きなソースをお選びください -
コニャック / ハニーマスタード / ベアルネーズ / BBQ / フレッシュハリッサ
ハーブヨーグルト / タルタル / シャロット赤ワイン / マスタードセレクション

SIDES (GF)

ミックスグリーンサラダ ビネグレット チャイブ V	990
ブロッコリーのグリル (V) ケッパー 松の実バター パルメザンチーズ	1,430
グリーンアスパラガスのグリル フレッシュハリッサ V	1,430
国産マッシュルームソテー V ガーリック エシャロット パセリ	1,430
マッシュポテト ビーフジュ	1,430
ベイクドラタトゥイユ V	1,230
トリュフフレンチフライ (V) トリュフマヨネーズ パルメザンチーズ	1,820

SWEETS

ストロベリータルト (V) ストロベリーソース ストロベリーアイスクリーム	各 1,890
ダークチョコレートムース (GF) (V) ハニーアイスクリーム 塩キャラメルソース	
チェリークラフティー (GF) (V) チェリーソルベ ジェリー&ソース クランチャーチュイル	
シトラスラムババ (V) シトラス生クリーム	
ティラミス レディーフィンガー マスカルポーネ バニラ コーヒーソース	
季節のフレッシュフルーツ (GF) V	2,500
アイスクリーム&ソルベ (1スcoop) (V)	550

CAFE GOURMAND

コーヒー また エスプレッソ 季節のミニデザート3種付き (V)	1,790
--	-------



(V) ベジタリアン **V** ヴィーガン (GF) グルテンフリー
プラントベースにしたメニューやその他の特別なお食事の
ご要望、また食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気
軽に係りの者にお申し付けください。
表記の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。