

# the tavern

ザ タバーンでは、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

THE TAVERN SET LUNCH

**2コース** 3,500  
グリーンサラダ または スープ / メイン

**3コース** 4,500  
前菜 / メイン / スイーツ

**4コース** 5,600  
前菜 / スープ / メイン / スイーツ

## 前菜

グリーンレンティルサラダ (GF)  
ポーチドエッグ 人参 ヘーゼルナッツ フリゼ  
粒マスタードレッシング

季節野菜のスープ (V)  
ガーリック パセリ&パルメザントースト

## メイン

“リングイネ アイフンギ エ クレマアルタルトゥーフォ” (V)  
フレッシュリングイネパスタ 黒トリュフクリーム  
マッシュルーム パルメザン

鮮魚のグリル グルノーブル風  
根セロリピューレ ケール クルトン  
ノワゼットバター ケッパー レモンソース

“ビーフブルギニヨン”牛頬肉の赤ワインシチュー  
パールオニオン 人参 マッシュルーム  
ベーコン マッシュポテト

国産ビーフサーロインのグリル (GF) (+2,680)  
季節野菜のローストロケット トリュフジュ

## スイーツ (V)

ベリーパンナコッタ  
ミックスペリーソース

チョコレート“モワルー”  
バニラアイスクリーム チョコレートシャンティ みたらしソース

アイスクリーム&シャーベット (3スプーン)

## グラスワイン

ラ・ロスカ カヴァ ブリュット/スペイン +1,320

シャトードゥ ボールガール デュクール 2023  
アントルドゥー メール/フランス +880

シャトードゥ ボールガール デュクール 2018  
ボルドー/フランス +880

すべてのコースに食後のコーヒー又は紅茶が付きます

**カフェ グルマン (V)**  
季節のミニデザート3種付き +590

THE GREENERY (V)

グリーンレンティルサラダ (GF)  
ポーチドエッグ 人参 ヘーゼルナッツ フリゼ  
粒マスタードレッシング

1,680 / 2,810

北海道産モツツアレラサラダ (GF)  
椎茸 パプリカ エンダイブ 胡桃 バジル バルサミコビネガー

1,790 / 2,890

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

グラタンフレンチオニオングル

1,680 / 2,810

コンテチーズ サワードウクルトン クリーム

ADDON

## お好みの追加オプション

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

SEASIDE

北海道産帆立のパンフライサラダ (2個 / 5個) (GF)  
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

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 または 140g) (GF)  
ヴィエルジュソース レモン

3,290 / 4,670

STEAKS (GF)

ペッパーステーキ

5,560 / 8,240

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

ポークチョップ “シニッツェル”

5,270

グルテンフリー / パンフライ / 国産 / 300g

フラットアイアンチキンレッグ  
グリル / 国産 / 240g

4,890

ビーフサーロイン

5,190 / 7,350

グリル / オーストラリア / グラスフェッド / 160g または 240g

A5 特選和牛カット

9,990 / 15,650

グリル / 国産 / 160g または 240g

## 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 / 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 セレクション

SIDES (GF)

ミックスグリーンサラダ ✓

990

ビネグレット チャイブ

1,430

マッシュポテト ビーフ ジュ

1,230

ベイクドラタトウイユ ✓

1,430

ブロッコリーのグリル (V)

1,430

ケッパー 松の実バター パルメザンチーズ

ニンジンのロースト ✓

1,430

ベビーロメインレタス スプリングオニオン クミン

1,820

トリュフフレンチフライ (V)

1,820

トリュフマヨネーズ パルメザンチーズ

ご飯 ✓

385

SWEETS

ティラミス

each 1,890

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

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

ストロベリーラムババ (V)

シトラス 生クリーム

季節のフレッシュフルーツプレート (GF) ✓

2,500



(V) ベジタリアン

✓ 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と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。