

# the tavern

## WEEKEND BRUNCH

前菜ブッフェ、ブランチスペシャリティー1品、スイーツ、  
コーヒー&紅茶  
8,800

白/赤/スパークリングワイン、  
カクテル、ビールの1ドリンク付き  
9,650

白/赤/スパークリングワイン、  
カクテル、ビールのフリーフロー付き  
14,300

白/赤ワイン、シャンパン、  
カクテル、ビールのフリーフロー付き  
17,600

### 前菜ブッフェ

サラダセレクション、キッシュ、セイボリー、コールドカット  
シーフード、アーティザナルチーズ、自家製スープや  
スペシャルローストなど豊富なメニューをお楽しみください。

### ブランチスペシャリティー

北海道産モツアレラワッフル (V)  
椎茸 パプリカ エンダive 胡桃 バジル  
バルサミコビネガー

ポーチドエッグ アボカド&サワーブレッドトースト (V)  
ベイクドトマト グリルエリンギ ナッツ サンフラワーシード  
ロケットライム

スモークサーモンエッグベネディクト  
ポーチドエッグレタス 胡瓜 バンズトースト  
マスタードオランデーズソース

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

タヴァンブランチスライダー  
ビーフパティ ベーコン チェダーチーズ レタス 玉葱  
胡瓜 玉子 BBQソース タルタルソース

ペッパーステーキ (120 gr.)  
ビーフサーロイン 黒胡椒 コニャックソース マッシュポテト

本日の鮮魚 (100 gr.)  
ヴィエルジュソース レモン

### デザート

季節のデザートブッフェ (V)

季節のアイスクリーム&ソルベ (V)

コーヒー&紅茶



(V) vegetarian

食事制限やアレルギーがあるお客様、または特別な  
ご要望がございましたら、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。