

# the tavern

## GRILL & LOUNGE

### アペタイザー



"V"	■ 季節野菜のサラダ トマトフムス ベビーグリーン ホワイトバルサミコドレッシング	1,800
"V"	■ クスクスサラダ チェリートマトコンフィ 胡瓜のキャビア フェネル メロン オリーブパウダー ヨーグルトドレッシング	1,800
"S"	■ サーモンマリネの自家製スモーク キャビア アスパラガス ホースラディッシュクリーム ケッパーベリー	2,600
"S"	■ ニース風サラダ 鮭の赤身のシアード インゲン ポテトのコンフィ ブラックオリーブ ウズラの卵 ホワイトアンチョビ ヘーゼルナッツドレッシング 胡麻チュイール	2,400
	■ 大海老のカクテル アイオリ ロシアンドレッシング レモン	3,600
	■ シーザーサラダ タヴァンスタイル クリスピーベーコン クルトン パルメザンチーズ ソフトボイルドエッグ ホワイトアンチョビ イタリアンパセリ	2,100
	■ 国産鴨のスモークマリネ パースニップのクリーム アーティーチョークのバリグール ミックスオリーブサルサ	2,500
	■ フォアグラのテリーヌ 野菜のマリネ アラグレック シェリービネグレット	2,500
	■ イベリコハム ジャンボンブラン コーンビーフのマリネ サラミ オニオンコンフィ グリルサワーブレッド	3,800
	■ 牛タン of サラダ サルサヴェルデ ロケットビーツ ミニオニオンシェリーヴィネグレット	2,800
	■ ビーフカルパッチョフレッシュブラータチーズ フルーツマトブラックオリーブサルサ	3,000
	■ 温かいエリンギのサラダ ベーコン トリュフ 胡桃 ゴルゴンゾーラ グリーンリーフ ホワイトバルサミコドレッシング	2,000
	■ 自家製 低温調理の豚バラベーコン メープルシロップ BBQソース	2,000
"S"	■ ロブスタービスク ロブスターのポーチ ルイユソース	2,600

"V" ベジタリアン

"S" シグネチャーディッシュ

### グリル



### シグネチャー雪室熟成肉

雪室でじっくりと熟成させたシェフこだわりの熟成肉。  
ザ タヴァンだけのユニークな食材を是非ご賞味ください。

"S"	■ 国産シャトーブリアン F1 320g (2名様用)	17,000
"S"	■ 国産ティーボーン F1 480g / 750g	16,800 / 24,000
	■ 国産 テンダーロイン F1 160g / 240g	8,000 / 12,000
	■ 国産 サーロイン F1 160g / 240g	6,600 / 9,800
	■ 新潟県産 ポーク 160g / 240g	2,400 / 3,500

### 国産ミートセレクション

■ 国産 サーロイン F1 160g / 240g	4,800 / 7,200
■ 秋田県産ラムチョップ 3本 / 6本	4,300 / 8,600
■ 国産 鴨胸肉 320g (2名様用)	3,300
■ 山梨県産 若鶏のハーブマリネ (半身)	3,000
■ グリルミートの盛り合わせ 雪室熟成テンダーロイン F1 80g サーロイン F1 80g 秋田県産ラムチョップ 2本 または 雪室熟成新潟ポーク 80g	10,000

### シーフード&フィッシュ



■ シーフードタワー	2名様用 15,000 / 4名様用 25,000
シーフードカクテル ~貝の盛り合わせ シュリンプ~ 平貝のハーブバター焼き 旬魚の衣揚げ レタスとグリーン野菜 タルタルソース カクテルソース サウザンアイランドドレッシング レモン	
■ ソムリエおすすめ白ワイン グラス2杯付き	+5,000

■ 本日の鮮魚 200g	2,600
■ ロブスターグリル スモークマトオランダーズソース (半身)	3,800
"S" ■ 皇帝の海老 グレモラータクラスト	1尾 5,900 / 2尾 9,900
■ マイクロハーブサラダ レモン	
■ 青森産ムール貝 ガーリックトマト タイム 白ワイン	2,300
■ グリルシーフードの盛り合せ タラバ蟹 本日の鮮魚 ムール貝 ハーブバター	6,900

### サイドディッシュ

900



■ アスパラガスのソテー	"S" ■ 雪室熟成 ガーリックマッシュポテト	■ フレンチフライ
■ スイスブラウンマッシュルームのロースト	■ サツマイモのグリル ピンクソルト バター	■ スイートコーン マカロニチーズ
	■ ほうれん草のソテー	

### ソース



■ ナチュラルビーフジュ	■ サルサヴェルデ	■ マスタードセレクション	■ ホースラディッシュ
■ ベアルネーズソース	■ 雪室熟成生醤油 ガーリックオイル すだちジュース		

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限のあるお客様はご注文の際に係りの者にお申し付けください。  
上記価格に15%のサービス料と消費税を頂戴いたします。

# the tavern

GRILL & LOUNGE

## シグネチャーセットメニュー



サーモンマリネの自家製スモーク キャビア アスパラガス  
ホースラディッシュクリーム ケッパーベリー

\*\*\*

フォアグラのテリーヌ 野菜のマリネ アラグレック シェリービネグレット

\*\*\*

ロブスタービスク ロブスターのポーチ ルイユソース

\*\*\*

帆立 トマトと柚子のサルサ

\*\*\*

栃木県産 サーロイン F1140g ローストハーブポテト グリーンビーンズ  
または  
皇帝の海老 グレモラータクラスト マイクロハーブサラダ レモン

アップグレードオプション - シグネチャー 雪室熟成肉 -

国産 雪室熟成サーロイン F1120g 雪室熟成ガーリックマッシュポテト +3,800

国産 雪室熟成テンダーロイン F1120g 雪室熟成ガーリックマッシュポテト +4,200

\*\*\*

ボンブアラスカ アールグレイ アプリコット アーモンド

4コース (フォアグラとビスクを除く)

12,000

5コース (フォアグラを除く)

14,000

6コース

16,000

## シンプルビーフセットメニュー



牛タンのサラダ サルサヴェルデ ビーツ

ミニオニオン シェリーヴィネグレット

または

ビーフカルパッチョ フレッシュブラータチーズ フルーツマト

ブラックオリーブサルサ

\*\*\*

コーンビーフ 雪室熟成マッシュポテト 温泉卵 トリュフ

または

オックステールのスープ トマトとオニオン

バジルオイル ガーリックチーズクルトン

\*\*\*

ダークビールで煮込んだビーフチーク かぼちゃ オニオンコンポート

または

バヴェットステーキ マッシュルームソテー 赤ワインとエシャロットのソース

アップグレードオプション - シグネチャー 雪室熟成肉 -

国産 雪室熟成サーロイン F1120g 雪室熟成ガーリックマッシュポテト +3,800

国産 雪室熟成テンダーロイン F1120g 雪室熟成ガーリックマッシュポテト +4,200

\*\*\*

フロマージュブランムース ラベンダー蜂蜜のアイスクリーム

ワイルドチェリーティーのフォーム

4コース

12,000