

# the tavern

## GRILL & LOUNGE

### アペタイザー



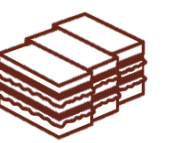
- サーモンマリネの自家製スモーク キャビア アスパラガス  
ホースラディッシュクリーム ケッパーベリー 2,600
- "S" ■ ニース風サラダ 鮭の赤身のシアード インゲン ポテトコンフィ  
ブラックオリーブ ウズラの卵 ホワイトアンチョビ  
ヘーゼルナッツドレッシング 胡麻チュイール 2,400
- "V" ■ 季節野菜のサラダ トマトフムス  
ベビーグリーン ホワイトバルサミコドレッシング 1,800
- ザ タヴァン シーザーサラダ クリスピーベーコン クルトン  
パルメザンチーズ ソフトボイルドエッグ  
ホワイトアンチョビ イタリアンパセリ 2,100
- 大海老のカクテル アイオリ ロシアンドレッシング レモン 3,600
- 菊芋のクリームスープ パンチェッタとポルチーニ茸 マルサラ酒 2,300

### 和食



- ちらし寿司 味噌汁 3,500
- ステーキ丼 国産サーロインステーキグリル  
マッシュルーム オニオン 味噌汁 4,600
- カツカレー グリーンサラダ 2,900
- "V" ■ 野菜カレー グリーンサラダ 1,800
- すきやきうどん ソフトボイルエッグ 2,500
- 雪室熟成醤油ラーメン 2,300  
雪室熟成ポークの自家製チャーシュー 煮卵 もやし 葱
- 焼きそば 豚肉 キャベツ 紅生姜 青のり 2,800

### サンドイッチ & パスタ



- クラブサンドイッチ フレンチフライ 2,000
- オーストラリア産“グレインフェッドビーフ”  
テンダーロインのカツサンドイッチ  
和風BBQソース 自家製ピクルス 3,000
- クラシックタヴァンバーガー グリルベーコン 2,200  
熟成チェダーチーズ BBQソース スパニッシュオニオン  
レタストマト ピクルス フレンチフライ
- オープンフェイス ステーキサンドイッチ 3,100  
国産ビーフ マスタードマヨネーズ パルメザンチーズ  
ロケットトマト ビートルート オニオンレリッシュ サワーブレッド
- "V" ■ パニーニ ポートベローマッシュルームのグリル 2,000  
フェネルピストー ゴートチーズ パプリカグリル  
セミドライトマト ロケット グリーンサラダ
- "V" ■ ペンネノルマ 2,000  
トマトソース 茄子 ペコリーノチーズ
- スパゲッティー ボロネーズ パルメザンチーズ 2,000
- 南瓜のニョッキ 牛テール煮込み パルメザンチーズ 2,300  
イタリアンパセリ オリーブオイル

### バースナック



- ホットスパイシー フランクステーキ 1,900
- イタリアンソーセージグリル ホワイト粒マスタード 1,600
- "V" ■ ガーリックバターチャンピニオンマッシュルーム 1,400
- 海老 チョリソーとミックスオリーブ 1,800
- 鶏の唐揚げ 山葵マヨネーズ 1,700
- "V" ■ 野菜スティック セミドライマトのディップ 1,700

### シャルキトリ



- フォアグラテリース 野菜のマリネ アラグレック 2,500  
シェリービネグレット
- イベリコハム ジャンボンブラン コーンビーフのマリネ 3,800  
サラミ オニオンコンフィ グリルサワーブレッド
- 自家製 低温調理の豚バラベーコン 2,000  
メープルシロップ BBQソース

### チーズ & デザート



- チーズ職人“フィリップオリビエ”のチーズプレート 2,500
- マロンのブリュレ ほうじ茶アイス 1,400
- ソルベ - 洋ナシミルク カシス (2スクープ) 1,400
- アイスクリーム - イチジク マロン メープル (2スクープ) 1,400
- ミニエクレア (6個) 1,400
- チョコレート (6個) 2,100

"V" ベジタリアン

"S" シグネチャーディッシュ

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

### ソムリエセレクション

#### シャンパン



- ビルカール サルモン スーボワ  
glass » 3,900 / bottle » 19,000
- ロゼ テタンジェ  
glass » 3,600 / bottle » 17,500
- ヴーヴ クリコ イエローラベル ブリュット  
glass » 2,500 / bottle » 12,000

#### 白ワイン



- シャルドネ シャブリ グランクリュレ ブランシヨ  
glass » 3,500 / bottle » 17,000
- リースリング パイクストラディショナル クレアバレー  
glass » 2,600 / bottle » 12,500
- ソービニオン ブラン ターンブル ナパ  
glass » 2,300 / bottle » 11,000
- ソービニオン ブラン ピュイイ フュメ バロンド エル ロワール  
(coravin) glass » 6,200 / bottle » 31,000

#### 赤ワイン



- エプ アルマヴィヴァ プエント アルト セントラルバレー  
glass » 3,700 / bottle » 18,000
- ピノノワール ダックホーン ゴールデンアイ カリフォルニア  
glass » 3,300 / bottle » 16,000
- ビジュノワール 登美の丘 山梨  
glass » 2,600 / bottle » 12,500
- カベルネ ソービニオン シルバーオーク カリフォルニア  
(coravin) glass » 5,000 / bottle » 25,000

#### ザ タヴァン クラシックカクテル



- |  |   |
|--|---|
| <p>"S" ■ タヴァンブラッディメアリー - ウォッカ 1,850<br/>トマトジュース ゆずすこ ウスターソース セロリ</p> <p>■ Andaz52 フイズ - Andaz52 レモンジュース 1,850<br/>シュガーシロップ エルダーフラワーシロップ ソーダ</p> <p>■ kinobiギムレット - kinobiジン ライムジュース 1,850<br/>シュガーシロップ ゆずみつ</p> <p>■ いちじく マティーニ - ニッカカフェジン いちじく 1,850<br/>ダーズリンティー クランベリージュース シュガーシロップ</p> | <p>■ ニッカ オールドファッションド - ニッカ ウィスキー 1,850<br/>クランベリージュース アンゴスチュラビターズ シュガー</p> <p>■ mochizuki キールロワイヤル - aomori カシス 1,850<br/>シャンパン レモンピール</p> <p>■ ゆずコスモポリタン - グレイグースウォッカ ゆずみつ 1,850<br/>ホワイトキュラソー クランベリージュース ライムジュース</p> <p>■ 梅酒 マルガリータ - 梅酒 テキーラ 1,850<br/>ホワイトキュラソー ライムジュース ゆずみつ アガヴェシロップ</p> |
|--|---|

#### ビール



- サントリープレミアムモルツ マスターズドリーム 1,300
- サントリープレミアムモルツ 1,200
- わびさびパールエール、ウィートキングウィット 1,300
- アングリーボーイ ブラウンエール (季節限定) 1,500
- ラッキードッグ、ラッキーキャット 1,200
- ハイネケン ヒューガルデン コロナ 1,200
- サントリーオールフリー (ノンアルコール) 1,000

#### コーヒー&紅茶



- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ コーヒー エスプレッソ デカフェ 1,000</li> <li>■ カフェラテ カプチーノ 1,100</li> <li>■ ほうじ茶 煎茶 1,300</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ イングリッシュブレックファースト ダーズリン アールグレイ 1,100<br/>ウーロン茶 カモミール ペパーミント<br/>ローズヒップ&amp;ハイビスカス ワイルドチェリー</li> <li>■ 玉露 1,800</li> </ul> |
|--|---|

#### ジュース&ソーダ



- オレンジ グレープフルーツ アップル ピーチ 1,200  
キャロット マンゴー パイナップル
- コーク コークゼロ スプライト 850  
ジンジャーエール ジンジャービール ライムソーダ
- ミュスカ ノンアルコールスパークリングワイン glass » 1,500

"S" シグネチャー

上記価格に15%のサービス料と消費税を頂戴いたします。