

the tavern

GRILL & LOUNGE

アペタイザー



"V"	■ ブラータチーズ フルーツトマト アボカド ルッコラサラダ ブラックオリーブ シェリービネグレット	2,400
	■ 鱈のマリネ フィヨルドルビー レフォールクリーム カリフラワー フェンネル	2,300
"S"	■ ニース風サラダ 鮭の赤身のシールド 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 胡麻チュイル	2,400
"V"	■ 冬野菜のマリネ オゼイユ 根セロリのピューレ マスタードドレッシング 柚子ソルト	2,000
"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
	■ 自家製スモークダック ラディキヨのキャラメリーゼ 林檎とトリュフのサラダ	2,500
	■ 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
"S"	■ 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
	■ 本日のスープ	1,800
"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
	■ 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

"V" ベジタリアン

"S" シグネチャーディッシュ

ランチセット



季節野菜のアラグレック メカジキマグロのスモーク アップルケッパードレッシング

本日のスープ

国産ポークフィレのロースト 紫人参のピューレ 西洋牛蒡 生姜風味のソース または 鮮魚のパンフライ 蕪のグリルとソース オゼイユ 林檎 または 国産牛の煮込み カシス風味 人参のグラッセ マッシュルーム クレソンのサラダ +500

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

栗と紫さつまいものモンブラン
または
グリュウワインでマリネした葡萄 洋梨シャーベット ミックススパイスサブレ
4,200

ランチボックス



ポークリエットとマスタードポテト エリンギのサラダ ゴルゴンゾーラドルチェ クルミ オータムリーフ ランティエユサラダ マリネシュリンプ ミックスリーフ

山梨鶏の赤ワイン煮込み マッシュポテト 冬野菜 または 本日の鮮魚のグラタン ほうれん草のソテー マッシュルームのクリームソース または シーフードニョッキ 苺と芽キャベツ ビスクソース

栗と紫さつまいものモンブラン または グリュウワインでマリネした葡萄 洋梨シャーベット ミックススパイスサブレ 3,200

ステーキサンドイッチセット

本日のスープ オープンフェイスステーキサンドイッチ
国産ビーフ マスタードマヨネーズ パルメザン 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

2,900

グリル



"S"	■ 雪室熟成国産牛 ティーボーン F1480g/750g	16,800 / 24,000
	■ 雪室熟成 国産 テンダーロイン F1160g/240g	8,000 / 12,000
	■ 雪室熟成 国産 サーロイン F1160g/240g	6,600 / 9,800
	■ 国産牛 ステーキ 160g/240g	3,200 / 4,800
	■ 秋田県産骨付きラムロース 3本 / 6本	4,300 / 8,600
	■ 雪室熟成 新潟県産 ポーク 160g/240g	2,400 / 3,500
	■ 山梨県産 若鶏のハーブマリネ (半身)	3,000
	■ 国産 鴨胸肉 320g (2名様用)	3,300
	■ 本日の鮮魚 200g	2,600

サイドディッシュ



"S"	■ 雪室熟成 ガーリックマッシュポテト	900
	■ ジャンボブラウンマッシュルームのロースト	■ アスパラガスのソテー
	■ 人参のバターソテー 蜂蜜とレモン	■ フレンチフライ
	■ ブロッコリーと芽キャベツのブレゼ	■ ほうれん草のクリームグラタン

ソース



■ ナチュラルビーフジュ	■ マスタードセレクション
■ ベアルネーズソース	■ サルサヴェルデ
■ ホースラディッシュ	■ 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。