

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
- "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
- 鱒のマリネ 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
- "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
- 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" ■ 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 2,600
ホースラディッシュクリーム ケッパーベリー
- 自家製スモークダック ラディッキオのキャラメリーゼ 2,500
林檎とトリュフのサラダ
- ボタンエビ 金目鯛 蛤 聖護院カブのラビオリ 2,400
シトラドレッシング
- 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
- 温かいエリンギのサラダ ベーコントリュフ 胡桃 2,000
ゴルゴンゾーラ グリーンリーフ ホワイトパルサミコドレッシング
- 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
- "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
- フォアグラのソテー ポルチーニ茸のブルーテ 木の芽 2,600
ポルチーニスパイスクラスト パルサミコパール
- "S" ■ 香川県産キャビア“ヴェステル”15g 18,000
コンディメント ブリニ オニオン ケッパー ミモザ

"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 骨付きラムロース 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 10,000
雪室熟成テンダーロイン F1 80g サーロイン F1 80g
秋田県産 骨付きラムロース 2本 または 雪室熟成新潟ポーク 80g

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
- "S" ■ ロブスターグリル スモークトマトオレンジソース (半身) 3,800
- 帆立貝のグリル クレソンピューレ 小カブのバター煮込み 2,600
- グリルシーフードの盛り合せ 6,900
タラバ蟹 本日の鮮魚 ムール貝 ハーブバター
- "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
- マッドクラブ グレモラータ フレンチフライ 4,500
マイクロハーブサラダ ロシアンドレッシング レモン

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 ■ 人参のバターソテー 蜂蜜とレモン ■ 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 ■ 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



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 胡麻チュイール

自家製スモークダック ラディッキオのキャラメリーゼ 林檎とトリュフのサラダ

ロブスタービスク ロブスターのポーチ ルイユソース

帆立貝のグリル クレソンピューレ 小カブのバター煮込み

栃木県産 サーロイン **F1140g** ローストハーブポテト バターキャロット ルッコラサラダ

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(スモークダックとビスクを除く) | 12,000 |
| 5コース(スモークダックを除く) | 14,000 |
| 6コース | 16,000 |

北海道ディナーセットメニュー



帆立のカルパッチョ アスパラガス 雲丹のベアルネーズソース ラベンダー

タラバ蟹 ポテトのスープ ミックスビーンズ 北海道チーズ

鱈のパンシールド 低温調理した水蛸 貝エキスのクリームソース

ラベンダーハーブでスモークした骨付き鹿ロースのグリル カボチャ ハスカップ赤ワインソース

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

タルトタタン ココナッツのパンナコッタ バニラアイス 林檎のソース

| | |
|-------------------|--------|
| 4コース(鱈のパンシールドを除く) | 12,000 |
| 5コース | 14,000 |

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。