

# the tavern

## GRILL & LOUNGE

### アペタイザー

"V"	■ ブラータチーズ フルーツマト 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"	■ 黒トリュフのグリーンガーデンサラダ 季節野菜のマリネ 黒トリュフドレッシング	3,000
	■ グラブラックスサーモン クラッシュポテト マイクログリーン レンコンチップ	2,000
"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 ホースラディッシュクリーム ケッパーベリー	2,600
	■ タラバ蟹 真鱈のブランド仕立て キャビア ミニロメインレタス 根セロリのルムラードサラダ ハニーグリーンマスタードドレッシング	3,500
	■ 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
	■ 温かい鴨のソーセージ レンズ豆 グリーンビーンズ 黒トリュフドレッシング	2,800
	■ 自家製スモークダック パースニップクリーム オレンジマーマレード	2,500
	■ 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
	■ フォアグラテリーヌ 茸のマリネ アラグレック パルメザンチーズのチュイール ミックスハーブ シェリービネグレット	2,600
"S"	■ 香川県産キャビア“ヴェステル” 15g コンディメント ブリニ オニオン ケッパー ミモザ	18,000

"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 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	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
"S" ■ ロブスターグリル スモークトマトオランダーズソース (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 タラバ蟹 本日の鮮魚 ムール貝 ハーブバター	6,900
"S" ■ 皇帝の海老 グレモラータクラスト	1尾 5,900 / 2尾 9,900
■ マッドクラブ グレモラータ フレンチフライ マイクロハーブサラダ レモン	4,500
■ マッドクラブ グレモラータ フレンチフライ マイクロハーブサラダ ロシアンドレッシング レモン	4,500

#### 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プレゼ
	■ 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。

## 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 パースニップクリーム オレンジマーマレード

\*\*\*

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