

# the tavern

GRILL & LOUNGE

## brunch menu



メニューより  
お好きなスターターをお好きなだけ

\*\*\*

本日のスープ

\*\*\*

メインコースを一品お選びください

\*\*\*

デザートサロンより  
お好きなスイーツを  
コーヒー、紅茶と共に楽しみください

6,500

グラスシャンパンと  
ハウスビバレッジをお好きなだけ

+4,500

上記価格に15%のサービス料と消費税を頂戴いたします。

# chefs signature starters



■ 鮭のサラダ

■ ハムの盛り合わせ

■ 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 芽キャベツ

■ ブランダード 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

■ シェフおまかせサラダ

■ バナナワッフル - 蜂蜜柚子コンポート アプリコットクーリ

ギリシャヨーグルト ココナッツ

■ 黒豆スフレパンケーキ - 黒蜜 抹茶 紫蘇 マスカルポーネクリーム

■ ベリーフレンチトースト - ハスカップ クランベリー

シャンティークリーム メープルシロップ

# main courses



骨付きポークロースのグリル 蜂蜜とマスタード スパイスクラスト

林檎のキャラメリゼ クレソンサラダ

\*\*\*

グリルローストビーフ ローズマリーとガーリックマリネ

マッシュポテト 春野菜 ホースラディッシュ ビーフジュ

カービングスタイル または グリルステーキスタイル

\*\*\*

グリルシーフードブロシエット 本日の鮮魚 シュリンプ 帆立貝 タコ 季節の野菜

雪室熟成生醤油バターソース トマトサルサ アイオリソース

\*\*\*

茄子のグラタン トマト バジル パルメザンチーズ

\*\*\*

シグネチャー クロワッサンエッグベネディクト

トマトオランダーズソース ホウレンソウ シャンパンハム ルッコラ

## アップグレードオプション - シグネチャー 雪室熟成肉 -

北海道産 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円

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

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。