

the tavern

GRILL & LOUNGE

アペタイザー



"V"	■ プラータチーズ 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
	■ グラブラックサーモン 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
"V"	■ グリーンガーデンサラダ 季節野菜のマリネ ホワイトバルサミコドレッシング	1,800
"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
	■ 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
	■ 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
	■ 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



■ 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 フェネル *** 本日のスープ *** 仔牛のスロークック リードボー ジャンボマッシュルームの薄切り ラルド クリーミーなグリーンペッパーソース または 本日の鮮魚 ホワイトアスパラガスのピューレ エキストラヴァージンオリーブオイル ライム または 熟成秋川牛のグリル バイクドポテト エシャロットコンフィ ヘーゼルナッツオイル エストラゴンマスタード ビーフジュ +1000
■ 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 ■ 苺のサヴァラン 薔薇のジュレ バニラアイスクリーム または ■ チョコレートムース キャラメルアイスクリーム シナモン ココナッツチュイル 柚子のギモーブ 4,200
■ ランチボックス グリルホタテと筍 アスパラガスのマリネ グリーンビーンズとベーコンのサラダ ホワイトバルサミコドレッシング ブルグールサラダ 野菜のマリネ *** ■ グリルチキン ポロ葱 ニンジン ハーブバター 柚子胡椒 バーベキューソース または ■ 鮮魚のパンフライ 春菊のピューレ トマト ポテト オニオン または ■ ポテトニョッキ オックステール パルメザンチーズ レモン 黒胡椒 *** ■ 苺のサヴァラン 薔薇のジュレ バニラアイスクリーム または ■ チョコレートムース キャラメルアイスクリーム シナモン ココナッツチュイル 柚子のギモーブ 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

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。

グリル



"S"	■ 雪室熟成国産牛 ティーポーン 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