

# the tavern

## GRILL & LOUNGE

### アペタイザー



"V" ■ ブレータチーズ 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

■ シーフードサラダ 海老 帆立貝 鮭 サーモン イクラ 和風ドレッシング 2,800

"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" ■ 茄子のロースト 季節野菜のマリネ トマトフムス  
マイクロリーフ 白バルサミドレッシング 1,800

"S" ■ 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

"V" ■ ローストマトスープ マイクロバジル 2,200

"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

■ フォアグラポット ソーテルヌゼリー トースト 3,000

■ 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

4,200

鱈のたたき グリーンビーンズ ルッコラ ハーブサラダ サルサヴェルデ

\*\*\*

本日のスープ

\*\*\*

新潟県産 ポークポルチェッタ ハーブポテト

マッシュルームソテー ミニ蕪 シードマスタードシェリービネグレット

または

本日の鮮魚 クレソン マッシュポテト アスパラのグリル 柑橘バターソース

または

佐賀県産和牛の低温調理 バターナッツ 玉蜀黍のグリルとスイスチャード 赤玉葱のピクルス 赤ワインのジュ

+1,000

### 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 または 国産 サーロイン F1120g

雪室熟成ガーリックマッシュポテト添え

+4,200

ココナッツパンナコッタ マンゴークーリー タピオカ ライムグラニテ

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



### ランチボックス

3,200

蛸 グリーンビーンズ サラダ 柑橘ドレッシング

人参のムース レモンキャンディー

新ジャガイモコンフィ ベーコン オニオンフライ イタリアンパセリ フォアグラオイル

\*\*\*

新潟県産ポーク グリルベジタブル アップルチャツネ ポークジュ

または

カジキマグロのグリル レッドオニオン オリーブ チェリートマトサルサ

または

パッパルデッレ ラム肉のプレゼ マッシュルーム 芽キャベツのロースト トマトコンカッセ ローズマリー

\*\*\*

ココナッツパンナコッタ マンゴークーリー タピオカ ライムグラニテ

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

### ステーキサンドイッチセット

2,900

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

### グリル



"S" ■ 雪室熟成国産牛 ティーボーン F1 480g / 750g 16,800 / 24,000

■ 雪室熟成 国産 テンダーロイン F1 160g / 240g 8,000 / 12,000

■ 雪室熟成 国産 サーロイン F1 160g / 240g 6,600 / 9,800

■ 国産牛 ステーキ 160g / 240g 3,200 / 4,800

■ 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



900

■ 雪室熟成 ガーリックマッシュポテト ■ アスパラガスのソテー

"S" ■ ジャンボブラウンマッシュルームのロースト ■ フレンチフライ

■ 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 ■ 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。