

# the tavern

## GRILL & LOUNGE

### アペタイザー



#### salads

"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
"V"	■ チェリートマトのコンフィ スモークブラータ ビーツピューレ サマーキュウリ 松の実 オリーブパウダー レモンオイル	2,600
"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
"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"	■ 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 白バルサミコドレッシング	1,800

#### seafood

"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
■	燻製の香りを付けたハマチのマリネ ミックスラディッシュ 黒ワイトバルサミコパール	2,400
■	マスのコンフィ アボカド ホースラディッシュ 柚子クリーム 大根のピクルス フィヨルドルビー	2,400
■	タコのグリル パプリカのピューレ ハーブブリコッタチーズ サワープレットのクルトン	2,800
"S"	■ 香川県産キャビア “ヴェステル” 15g コンディメント プリニ オニオン ケッパー ミモザ	18,000

#### charcuterie

■	イバリコハム 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
■	フォアグラポット ソーテルヌゼリー トースト	3,000
■	コーンビーフ アスパラガス マイクロリーフサラダ スウィートディルキュウリ ブルーチーズドレッシング	2,200

#### soups

"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
"V"	■ ローストトマトスープ マイクロバジル	2,200

"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 タヴァンのためだけに熟成されたユニークな食材を  
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 ティーポーン 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

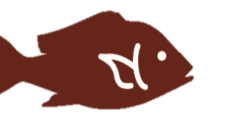
### ソース



■	ナチュラルビーフジュ	■	サルサヴェルデ
■	ベアルネーズソース	■	ホースラディッシュ
■	マスタードセレクション	■	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。

### シーフード&フィッシュ



新鮮なシーフードのグリルを是非ご賞味ください。  
ハーブバター添え、お好きなソースをお選びください。

■	本日の鮮魚 200g	2,600
■	静岡県トラウトサーモン 200g	2,600
■	大海老 (4尾)	3,200
■	帆立貝 (4個)	2,800
■	ロブスター (半身)	3,800
■	皇帝の海老 (1尾)	5,900
■	タラバ蟹 脚 400g	5,600
■	シーフードタワー シーフードカクテル 〜マリネサーモン 鮭 大海老〜 あさりのハーブバター焼き 旬魚の衣揚げ シーフードの煮込み レタスとグリーン野菜 タルタルソース カクテルソース サウザンアイルランドドレッシング レモン	2名様用 12,000

### 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
■	ブロッコリーと芽キャベツのブレゼ	
■	スイス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	
■	ほうれん草のクリームグラタン	
■	フレンチフライ	

# 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

\*\*\*

フォアグラポット ソーテルヌゼリー トースト

\*\*\*

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 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

\*\*\*

ボンブアラスカ グリオットチェリー ピスタチオ ホワイトチョコレート アイスクリーム

4 コース (フォアグラポットとビスクを除く)	12,000
5 コース (フォアグラポットを除く)	14,000
6 コース	16,000

### 沖縄ディナーセット



赤身鮭のシールド 島らっきょう 古酒と黒酢のヴィネグレット

\*\*\*

海老 蟹 烏賊のカクテル 青パパイヤのガスパチョ 海ぶどう

\*\*\*

沖縄県産ハタのパピヨット シークワーサーハーブバター

\*\*\*

沖縄ポーク ロースのグリル フィレの低温調理 バラ肉のコンフィ 島人参 島バナナ

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

\*\*\*

ピーチパインと沖縄フルーツのマリネ ミント風味  
パッションフルーツのアイスクリーム ココナッツミルクのソース 黒糖シロップ

4 コース (沖縄県産ハタのパピヨットを除く)	12,000
5 コース	14,000