

the tavern

GRILL & LOUNGE

アペタイザー



"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

■ 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 ホワイトバルサミコ 2,400

"S" ■ ニース風サラダ 鮪の赤身のシアード 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

"S" ■ シーザーサラダ タヴァンススタイル 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

海老 モッツァレラチーズ アスパラガス オレンジ ミックスリーフ マンゴーソース

本日のスープ

チキンとポテトのコンフィ マッシュルーム クレソン シードマスタードソース

または

カジキマグロのグリル ローストトマト グリーンビーンズ レモンハーブバター

または

リブアイステーキグリル 茸のデュクセル ビーツとルッコラのサラダ

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 ベリーコンポート チェリー ホワイトチョコレートアイス



ランチボックス

3,200

蟹 アボカド セロリアブのレムラードトラウトキャビア カクテルソース

玉蜀黍ムース

彩り野菜のグリル 白バルサミコマリネ

BBQポーク 茄子とズッキーニのグリル オクラ ペコロス ピンクペッパー

または

本日の鮮魚の白ワイン蒸し 浅利 ムール貝 チェリートマト

または

パンプキンニョッキ 蚕豆トマト バジル パルメザンチーズ

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 ベリーコンポート チェリー ホワイトチョコレートアイス

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。