

# 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" ■ フルーツマトのカルパッチョ モッツアレラ  
マイクロハーブ オリーブのパウダー エクストラヴァージンオリーブオイル 1,800

"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 胡麻チューエル 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

■ タスマニアサーモンのシトラスマリネ キャビア アボカド 山葵  
マスカルポーネのクリーム マイクロリーフ ベイビーラディッシュ レモンオイル 2,400

■ タコのグリル パプリカのピューレ ハーブリコッタチーズ サワーブレットのクルトン 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

■ 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 2,200

"V" ■ ローストトマトスープ マイクロバジル 1,800

"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 ティーボーン 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

■ しあわせ絆牛 サーロイン 200g 6,500

■ 国産 サーロイン F1 160g / 240g 4,800 / 7,200

■ 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  
雪室熟成新潟ポーク 100g 9,000

### 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

### 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

■ シーフードタワー 2名様用 10,000  
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  
サウザンアイランドドレッシング レモン

### 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

■ ブロッコリーと芽キャベツのプレゼ

■ 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

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。

# 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

\*\*\*

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

\*\*\*

国産 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 パッションフルーツ ココナッツ ライム

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

### 東北ディナーセット



青森シャモロック 岩手県産ロメインレタスと津軽りんごのサラダ  
ブルーチーズ 蜂蜜 ホワイトバルサミコドレッシング

\*\*\*

青森県産牛蒡のポタージュ 鴨のフォアグラソテー たもぎ茸

\*\*\*

クリスピースキンに仕上げた秋鮭といくら ズッキーニのピューレ  
ベビーリークのグリル スノーピーシュート オレンジオイル

\*\*\*

岩手県産 短角和牛 サーロイン 低温調理グリルロースト 白神あわび茸 アピオス パールオニオン  
ビーツグラタン フレッシュホースラディッシュ ナチュラルビーフジュ

#### 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

\*\*\*

旬の洋梨コンポート コシヒカリココナッツプディング  
ミントクリーム ミックスナッツ ビスキークランブル

4 コース (秋鮭を除く)	12,000
5 コース	14,000

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。