

# the tavern

## GRILL & LOUNGE

### アペタイザー



"V" ■ フルーツト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

"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

"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" ■ ローストトマトスープ マイクロバジル 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 2,200

■ 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

スモークチキンと秋茄子のコンソメ煮 根菜マリネ ワサビクリームソース

\*\*\*

本日のスープ

\*\*\*

秋鮭の包み焼き ブロッコリー 茸 レモンハーブバター

または

ハーブマリネのラムチョップグリル ローズマリーバンブキンピューレ ズッキーニトマト

または

ストリップロインの低温調理 マスタードクラスト 季節野菜のグリル ビーフのジュ

### アップグレードオプション - シグネチャー 雪室熟成肉 -

国産牛 テンダーロイン **F1120g** または 国産牛 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

シソと梅酒のグラニテ ライチパンナコッタ エルダーフลาวージュレ グレープフルーツ

または

チョコレートムース シャンティークリーム バナナキャラメリゼ メープルアイス



### ランチボックス

3,200

コールドミートとグリル野菜 チキンジュレ

彩り野菜と魚介のタブレサラダ シトラスミント風味

秋茄子のムース とんぶり ガーリッククルトン

\*\*\*

牛頬肉の煮込み 蕪のロースト 薩摩芋のピューレ 黒胡椒のソース

または

カツオのグリル ハーブマッシュポテト ケッパーバターソース

または

ショートパスタトルフィエ イタリアンソーセージと茸のペペロンチーニ

セージリコッタチーズ

\*\*\*

シソと梅酒のグラニテ ライチパンナコッタ エルダーフลาวージュレ グレープフルーツ

または

チョコレートムース シャンティークリーム バナナキャラメリゼ メープルアイス

### 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 **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

■ 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。