

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 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

"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

真鯛のマリネ 桜のヴィネグレット 菜の花 筍 新玉葱のエスプーマ

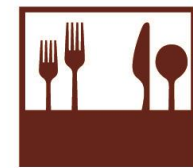
本日のスープ

仔牛ロースのグリル グリーンビーンズ 蕪のビュレ ホワイトアスパラガス ハーブ 桜塩
または
国産鴨胸肉のスマーク 葉玉葱 カステルフランコ バルサミコ ミカンソース
または
本日の鮮魚のグリル ホタルイカ 春キャベツ プロシュート 桜のバターソース

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

デコボンのタルトレット デコボンのコンポート ヨーグルトのソルベ
または
フィヤンティーヌ ショコラ ラズベリーガナッシュ パンナコッタ



ランチボックス

3,200

新玉葱のムース ハマグリ 木の芽
春キャベツと桜エビのキッシュ プチベール
サヨリの昆布締め 山菜のサラダ ブラッドオレンジドレッシング

ポテトニョッキのポロネーゼ 菜の花 大葉オイル
または
国産豚ロースのグリル 白菜のプレゼ グリーンピース 黒七味クリームソース

または
本日の鮮魚のベニエ セロラプピューレ 桜と梅のサルサソース

デコボンのタルトレット デコボンのコンポート ヨーグルトのソルベ
または
フィヤンティーヌ ショコラ ラズベリーガナッシュ パンナコッタ

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

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

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

■ しあわせ絆牛 サーロイン 200g 6,500

■ オーストラリア産 プレミアム ブラックビーフ
サーロインのグリル 300g 6,000

■ 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

■ 秋田県産 白神ラム 骨付きロース 3本 / 6本 4,300 / 8,600

■ 本日の鮮魚 200g 2,600

サイドディッシュ



900

"S" ■ 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

■ 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。