

# 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
"S"	■ 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
"S"	■ 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
charcuterie		
"S"	■ 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
"S"	■ フォアグラポット ソーテルヌゼリー トースト	3,000
"S"	■ バームクーヘンポークのパテドカンパーニュ マスタード ピクルス ベビーサラダ	2,500
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"	■ 国産牛 シャトーブリアン F1 320g (2名様用)	17,000
"S"	■ 国産牛 ティーボーン F1 480g / 750g	16,800 / 24,000
"S"	■ 国産牛 テンダーロイン F1 160g / 240g	8,000 / 12,000
"S"	■ 国産牛 サーロイン F1 160g / 240g	6,600 / 9,800
"S"	■ 新潟県産 豚ロース 160g / 240g	2,400 / 3,500
"S"	■ グリルミートの盛り合わせ 国産牛テンダーロインF1 80g 国産牛サーロインF1 80g 新潟県産豚ロース 100g	9,000

## ミートセレクション

"S"	■ しあわせ絆牛 サーロイン 200g	6,500
"S"	■ 国産牛 サーロイン F1 160g / 240g	4,800 / 7,200
"S"	■ 秋田県産 白神ラム 骨付きロース 3本 / 6本	4,300 / 8,600
"S"	■ 国産 鴨胸肉 320g (2名様用)	3,300
"S"	■ 山梨県産 若鶏のハーブマリネ (半身)	3,000
"S"	■ 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 300g	6,000
"S"	■ 伊賀牛 サーロイン 160g	9,800

### 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。

"S"	■ 本日の鮮魚 200g	2,600
"S"	■ 静岡県トラウトサーモン 200g	2,600
"S"	■ 大海老 (4尾)	3,200
"S"	■ 帆立貝 (4個)	2,800
"S"	■ 皇帝の海老 (1尾)	5,900
"S"	■ 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 サウザンアイランドドレッシング レモン	2名様用 10,000

### 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
"S"	■ ブロッコリーと芽キャベツのプレゼ
"S"	■ スイスブラウンマッシュルームのロースト
"S"	■ アスパラガスのソテー
"S"	■ ほうれん草のクリームグラタン
"S"	■ フレンチフライ

## 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。

# the tavern

## GRILL & LOUNGE

### 伊賀牛スペシャル



伊賀牛の冷製ローストビーフ 春菊のフラン  
菜の花 スナップエンドウ シーアスパラガス ラディッシュ ビーフコンソメジュレ ナスタチウム

\*\*\*

伊賀牛のクロケット トマトフォンデュ  
春キャベツのピクルス マイクロリーフのサラダ

\*\*\*

伊賀牛のポッシュェ アサリ ハマグリ 帆立  
うるい ごごみ 筍 ウド 花穂紫蘇 貝の出汁のフォーム

\*\*\*

伊賀牛サーロインのグリル 新玉ねぎのピューレ  
ホワイトアスパラガス オータムポエム マッシュルーム 燻製の香りのビーフジュ

#### 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

\*\*\*

三重県産柑橘類 甘酒のエスプーマ メレンゲ  
レアチーズムース コブミカンとジンジャーのパルフェ

4コース (伊賀牛のポッシュェを除く)

12,000

5コース

14,000

### 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

\*\*\*

国産牛 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

\*\*\*

ボンブアラスカ ブラッドオレンジ チョコ マスカルポーネ

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