

the tavern

GRILL & LOUNGE

weekend brunch

chefs signature starters



冷前菜

～ 下記より 5 種類お選びください ～

■ ニース風サラダ 鮭の赤身のシアード インゲン ポテトコンフィ ウズラの卵 ホワイトアンチョビ

■ シトラスマリネサーモン アボカド ワサビ マイクロリーフ

■ 海老のカクテル トマトフムス ロシアンドレッシング

■ プロシュート グリーンアスパラガス パルメザンチーズ バルサミコ酢

■ フォアグラのムース セミドライアプリコット パンデピス

■ クスクスサラダ ゴートチーズ オリーブ バジル フルーツトマト

■ タコのグリル ガスパチョ ハーブブリコッタ

■ グリーンピースのエスプーマ クリスピーベーコン

温前菜

～ 下記より 3 種類お選びください ～

■ ポーチドエッグ トリュフオランダースソース ポテトガレット

■ ホタテ貝のグリル キノコのデュクセル シェリービネガーとタスマニアマスタード

■ 鴨胸肉のスモーク アンディーブのキャラメリゼ オレンジソース

■ ライスコロケ モッツアレラ トマト ローズマリー

■ 本日のスープ

main courses



■ グリルローストビーフ ローズマリーとガーリックマリネ
マッシュポテト ローストトマト ホースラディッシュ ビーフジュ

テーブルカービング

または

グリルステーキ200g

■ 本日の鮮魚のグリル ラタトゥイユ ハーブサラダ

ブイヤベースソース アイオリ

■ 本日のシェフおすすめの一皿

■ シグネチャー クロワッサンエッグベネディクト

トマトオランダーズソース ホウレンソウ シャンパンハム ルッコラ

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 雪室熟成ガーリックマッシュポテト +4,200円

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と天使の海老のグリル

季節野菜 フレッシュハーブとトマトのビーフジュ +2,000円

desserts



■ 本日のパティシエからのデザート

■ 6種のプティフル

■ コーヒー／紅茶

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。