

the tavern

GRILL & LOUNGE

brunch menu



メニューより
お好きな冷前菜を5品お選びください

メニューより
お好きな温前菜を3品お選びください

メインコースを1品お選びください

本日のデザート

プチフルをシェアスタイルでご提供します
コーヒー、紅茶と共にお楽しみください

6,500

グラスシャンパン付き

7,900

グラスシャンパンと
ハウスビバレッジをお好きなだけ

+4,500

上記価格に15%のサービス料と消費税を頂戴いたします。

chefs signature starters



アミューズ・ブーシュ

冷前菜

- リヨン風サラダ 鴨の砂肝コンフィ ベーコン ポーチドエッグ
- サーモンの塩麹マリネ ミモザ チェリートマト ハーブサラダ
 - 海老のカクテル アボカド ロシアンドレッシング
 - ジャンボンペルシエ グリビッシュソース
- フォアグラのムース セミドライフルーツ パンデピス
- カボチャと自家製リコッタのサラダ ラムレーズン
- ホタテ貝のグリル コンソメジュレ 冬瓜

温前菜

- ピサラディエール アンチョビ オニオン オリーブ
- 松笠イカのグリル キノコのデュクセル シェリービネガードレッシング
- 鴨胸肉のスモーク 林檎のコンポート シードルソース
- ムサカ 茄子 ボロネーズ パルメザンチーズ
- 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 アクアパッツァ

アサリ オリーブ トマト ズッキーニ

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

- 雪室熟成 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

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。