

the tavern

GRILL & LOUNGE

アペタイザー



"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
"S" ■ ニース風サラダ 鯖の赤身のシアード 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
"S" ■ シーザーサラダ タヴェンススタイル 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
"V" ■ ローストマトスープ 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

秋刀魚と秋茄子とフォアグラのミルフィーユ スプラウト 焼き茄子のピュレ ポルト酒ソース

本日のスープ

山梨県産若鶏と茸のパロティース 薩摩芋 銀杏 マデラ酒とマッシュルームのソース
または
骨付き仔豚ロースのグリル 南瓜のピュレ レンズ豆 落花生 シェリービネガーソース
または
本日の鮮魚のグリル 松笠イカ ラタトゥイユのカネロニ バジルクーリ イカ墨ブイヤベースソース

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

タルトショコラ カカオ70%ベルギーチョコレートピスタチオシヤンティクリーム
または
マンゴームース パッションフルーツのソース ココナッツアイスクリーム



ランチボックス

3,200

塩麴マリネサーモン グリーンリーフ ホワイトバルサミコドレッシング
スモークダックと大麦 季節野菜のマリネ
パプリカのエスプーマトマトジュレ

タリアテッレパスタ 秋刀魚のラグーソース フェネル パンチェッタ パルメザンチーズ
または
仔牛バラ肉の煮込み オニオンキャラメリゼ マスタード インゲン豆 マッシュポテト
または
本日の鮮魚のソテー ズッキーニ 胡麻 トマトサルサ レモンオイル

タルトショコラ カカオ70%ベルギーチョコレートピスタチオシヤンティクリーム
または
マンゴームース パッションフルーツのソース ココナッツアイスクリーム

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
ピーツ 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	16,800
"S" ■ 雪室熟成国産牛 テンダーロイン F1160g / 240g	8,000 / 12,000
"S" ■ 雪室熟成国産牛 サーロイン F1160g / 240g	6,600 / 9,800
■ 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名様におすすめ)	3,300
■ 本日の鮮魚	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	

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