

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 オリーブパウダー オリーブオイル | 1,800 |
| "V" ■ 茄子のロースト ベジタブルボロネーゼ ポッコンチーニ 大葉 | 1,800 |
| ■ アンダーズコブサラダ グリルチキン アボカド トマト ボイルドエッグ | 2,000 |
| "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" ■ ニース風サラダ 鮪の赤身のシアード インゲン ポテトコンフィ 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 |
| ■ 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 |
| ■ 天使の海老のポーチ トマトソース フルーツチャツネ ライスクラッカー ライム | 2,400 |
| "V" ■ ローストトマトスープ マイクロバジル | 1,800 |

和食

| | |
|--|-------|
| ■ ちらし寿司 味噌汁 | 3,500 |
| ■ ステーキ丼 和牛ステーキグリル マッシュルーム オニオン 味噌汁 | 4,600 |
| ■ カツカレー グリーンサラダ | 2,900 |
| "V" ■ 野菜カレー グリーンサラダ | 1,800 |
| ■ すきやきうどん ソフトボイルドエッグ | 2,500 |
| ■ 鶏白湯ラーメン チンゲン菜 チャーシュー 煮卵 長ネギ ラー油 ゴマ 万能ねぎ | 2,300 |
| ■ 焼きそば 豚肉 キャベツ 紅生姜 青のり | 2,800 |

サンドイッチ&パスタ

| | |
|---|-------|
| ■ クラブサンドイッチ フレンチフライ | 2,200 |
| ■ オーストラリア産ビーフ テンダーロインのカツサンドイッチ 和風BBQソース 自家製ピクルス | 3,000 |
| ■ クラシックタヴァンバーガー グリルベーコン 熟成チェダーチーズ BBQソース スパニッシュオニオン レタストマトピクルス フレンチフライ | 2,500 |
| ■ 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 パルメザンチーズ 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 | 3,100 |
| ■ パニーニ ツナ スパニッシュオニオン トマト ロケット ブラックオリーブ プリーチーズ | 2,000 |
| "V" ■ ペンネノルマ トマトソース 茄子 ペコリーノチーズ | 2,000 |
| ■ スパゲッティボロネーズ パルメザンチーズ | 2,000 |
| ■ ポルチーニ パンチェッタ グアンチャーレのクリームスパゲッティ | 2,400 |

バースナック

| | |
|-----------------------------|-------|
| ■ ホットスパイシー フランクステーキ | 1,900 |
| ■ イタリアンソーセージグリル ホワイト粒マスタード | 1,600 |
| ■ 海老 チョリソーとミックスオリーブ | 1,800 |
| ■ 鶏の唐揚げ 山葵マヨネーズ | 1,700 |
| "V" ■ 野菜スティック セミドライトマトのディップ | 1,700 |

シャルキトリー

| | |
|--|-------|
| ■ 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 |
| ■ バームクーヘンポークのパテドカンパーニュ タスマニア産マスタード ピクルス ベビーサラダ | 2,500 |

チーズ&デザート

| | |
|-----------------------------|-------|
| ■ チーズ職人“フィリップオリビエ”のチーズプレート | 2,500 |
| ■ 本日のパティシエおすすめデザート | 1,400 |
| ■ ボンプアラスカ アンダーズスタイル | 1,400 |
| ■ 本日のソルベ またはアイスクリーム(2 スクープ) | 800 |
| ■ ミニエクレア (6個) | 1,400 |

"V" ベジタリアン
"S" シグネチャーディッシュ

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

ソムリエセレクション

シャンパン



- ニコラ フィアット ヴィンテージ ブリュット 2008
glass » 3,000 / bottle » 14,500
- ルイナール ブリュット
glass » 2,500 / bottle » 12,000

白ワイン



- シャルドネドメーヌ フェレ プィイ フュイツェ
glass » 2,800 / bottle » 13,500
- アリゴテ ラ ヴィーニユド ムツシュ フィアット ブルゴーニュ
glass » 2,500 / bottle » 12,000
- ソーヴィニヨンブラン ブランコット マルボーロ
glass » 2,000 / bottle » 9,500

赤ワイン



- グルナッシュ シャトー ド サンコム ジゴンダス
glass » 2,800 / bottle » 13,500
- ピノノワール シャトー ド シャミレー メルキュレー
glass » 2,500 / bottle » 12,000
- サンジョベーゼ チェルバイオーナトスカーナ
glass » 2,000 / bottle » 9,500

ザ タヴァン クラシックカクテル



- | | | | |
|--|-------|--|-------|
| "S" ■ アンダーズ東京 シグネチャージン & トニック 季能美 アンダーズ東京5周年記念オリジナルジン (限定品) 地中海トニックウォーター 和柑橘 | 2,450 | ■ アップルモスコミュール - tumugi和ピリッツ ジンジャービール アップルジュース メイプルシロップ ライムジュース | 1,850 |
| ■ 虎ノ門マンハッタン - hibikiウイスキー aomoriカシス クランベリージュース チンザノロッソ | 1,850 | ■ 東京ゴッドファーザー - aoウイスキー フランジェリコ ほうじ茶 マンダリンシロップ | 1,850 |
| ■ mochizuki キールロワイヤル - aomoriカシス シャンパン レモンピール | 1,850 | ■ ゆずモヒート - bacardiラム ゆずソーダ ゆずみつ ゆずミント | 1,850 |
| ■ ゆずコスモポリタン - hakuウオッカ ゆずみつ ホワイトキュラソー クランベリージュース ライムジュース | 1,850 | ■ チョコレートエスプレッソマティーニ - hakuウオッカ ミルク チョコレートシロップ エスプレッソ | 1,850 |

ビール&シードル



- サントリープレミアムモルツ 1,200
- わびさびペールエール 1,300
- ライディーンビール アルト 1,300
- ハイネケン ヒューガルデン 1,200
- サントリーオールフリー (ノンアルコール) 1,000
- ヴァルド ランス ビオロジック シードル 1,400

コーヒー&紅茶



- | | | | |
|---------------------------|-------|---|-------|
| ■ コーヒー エスプレッソ カフェインレスコーヒー | 1,000 | ■ イングリッシュブレックファースト ダーゼリン アールグレイ カモミール ペパーミント ジンジャーピーチ スーパーベリー | 1,100 |
| ■ カフェラテ カプチーノ | 1,100 | | |
| ■ ほうじ茶 煎茶 | 1,100 | | |

ジュース&ソーダ



- オレンジ グレープフルーツ アップル ピーチ
キャロット マンゴー パイナップル
ゆずソーダ りんごソーダ 1,200
- ミュスカ ノンアルコール スパークリング 1,200
- コーラ コーラゼロ スプライト 850
ジンジャーエール ジンジャービール ライムソーダ