

# the tavern

## GRILL & LOUNGE

### アペタイザー



"V" ■ フルーツト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 胡麻チュイル 2,400

"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" ■ ローストトマトスープ 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

帆立のグリル 南瓜のマッシュ カリフラワーエスプーマ アイオリソース デュカパウダー マイクロハーブ

本日のスープ

\*\*\*

若鶏もも肉の赤ワイン煮込み 薩摩芋のマッシュ レンコンチップス 茸 栗 芽キャベツ

または

オーストラリア産ラムストリップロインのグリル シトラスクラスト ホウレン草と胡桃のソテー トマト 小茄子 レモンオイル

または

本日の鮮魚のグリル 蕪 シャドークイーン マイクロリーフサラダ シブレット 白ワインクリームソース

### 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

リンゴのタルト リンゴのキャラメリゼ カシスクーリ 青リンゴのソルベ

または

サンマルク チョコレートソース パイナップルライムコンポート バニラカルダモンアイスクリーム



### ランチボックス

3,200

豚バラ肉のコンフィ オレンジレンズ豆のサラダ フレンチドレッシング

薩摩芋ムース 薩摩芋チップ マロングラッセ

松笠イカのグリル トマト ブロccoliー フェネルトムヤムクンソース

\*\*\*

リングイネパスタ 山梨県産チキンと茸のクリームソース 黒胡椒 パルメザンチュイル

または

仔牛のボトフ 根菜 芽キャベツ セージ風味

または

オーシャントラウトのソテー キャベツのプレゼ ブロccoliー ハーブサラダ パーニャカウダソース

\*\*\*

リンゴのタルト リンゴのキャラメリゼ カシスクーリ 青リンゴのソルベ

または

サンマルク チョコレートソース パイナップルライムコンポート バニラカルダモンアイスクリーム

### 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 ■ アスバラガスのソテー

■ 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ccoli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

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。