

the tavern

GRILL & LOUNGE

アペタイザー



salads

"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" ■ 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

"V" ■ 黒トリュフのグリーンガーデンサラダ 季節野菜のマリネ 黒トリュフドレッシング 3,000

"S" ■ ニース風サラダ 鮭の赤身のシアード 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

"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

seafood

"S" ■ 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

■ タスマニアサーモンのシトラスマリネ キャビア アボカド 山葵
マスカルポーネのクリーム マイクロリーフ ベイビーラディッシュ レモンオイル 2,400

■ タコのグリル パプリカのピューレ ハーブリコッタチーズ サワープレットのクルトン 2,800

■ 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

charcuterie

■ 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

■ フォアグラポット ソーテルヌゼリー トースト 3,000

soups

"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

"V" ■ ローストマトスープ マイクロバジル 1,800

"V" ベジタリアン

"S" シグネチャーディッシュ

グリル



シグネチャー雪室熟成肉

雪室でじっくりと熟成させたシェフこだわりの熟成肉。
ザ タヴァンのためだけに熟成されたユニークな食材を
是非ご賞味ください。

"S" ■ 国産牛 シャトーブリアン F1 320g (2名様におすすめ) 17,000

"S" ■ 国産牛 ティーボーン F1 480g / 750g 16,800 / 24,000

■ 国産牛 テンダーロイン F1 160g / 240g 8,000 / 12,000

■ 国産牛 サーロイン F1 160g / 240g 6,600 / 9,800

■ 新潟県産 豚ロース 160g / 240g 2,400 / 3,500

■ グリルミートの盛り合わせ 9,000
国産牛テンダーロイン F1 80g 国産牛サーロイン F1 80g
新潟県産豚ロース 100g

ミートセレクション

■ 国産牛 サーロイン F1 160g / 240g 4,800 / 7,200

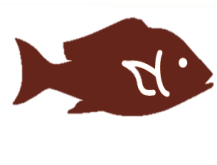
■ 国産 鴨胸肉 320g (2名様におすすめ) 3,300

■ 山梨県産 若鶏のハーブマリネ (半身) 3,000

■ 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 300g 6,000

■ 仔羊すね肉のクレイポット 季節野菜のガーリックハーブバター風味
仔羊のジュ ローズマリー (2名様におすすめ) 4,800

シーフード&フィッシュ



新鮮なシーフードのグリルを是非ご賞味ください。
ハーブバター添え、お好きなソースをお選びください。

■ 本日の鮮魚 2,600

■ 静岡県産トラウトサーモン 200g 2,600

■ 帆立貝 (4個) 2,800

■ 皇帝の海老 (1尾) 5,900

■ ロブスター (半身) 3,800

サイドディッシュ



"S" ■ 雪室熟成 ガーリックマッシュポテト 900

■ ブロッコリーと芽キャベツのプレゼ

■ スイスブラウンマッシュルームのロースト

■ アスパラガスのソテー

■ フレンチフライ

ソース



■ ナチュラルビーフジュ

■ サルサヴェルデ

■ ベアルネーズソース

■ ホースラディッシュ

■ マスタードセレクション

■ 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。

the tavern

GRILL & LOUNGE

プリフィクスディナーコース seafood bistro



前菜・スープ・メイン・デザートからお好きなものを1つずつお選び下さい

前菜

- "S" ■ニース風サラダ 鮪 ウズラの卵 ホワイトアンチョビ タブナード マイクロリーフ
- オーストラリア産ゴートチーズのサラダ 南瓜のロースト オーガニックハニー
 - サーモン ポワロー ポテトのキッシュ マーシュサラダ
 - 鱈のブランダード オリーブマリネ ガーリックトースト
 - 鰯 ジャガイモ ベーコンのテリーヌトリュフ
- プレミアムマロソルキャビア プリニ コンディメント **+6,000**

スープ

- "S" ■シグネチャー ロブスタービスク ロブスターのポーチ ルイユソース
- オニオングラタンスープ 海老風味のトースト

メイン

- トラウトサーモンのグリル ほうれん草のソテー ポテト グルノーブル風
- 鮮魚のブイヤベース アサリ 海老 帆立 アイオリ
- 平目のオープン焼き ボンファムスタイル ウニ風味 ポテト マイクロハーブ トリュフフォーム
- スズキのパイ包み ミックスマッシュルームのソテー 雪室熟成ポテトのマッシュ シブレットバターソース
 - ムール貝ストーブポット トマトサルサ ガーリックバター クルトン
- 鮮魚の溶岩石焼き ホワイト&グリーンアスパラガス 芽キャベツ ビスククリームソース
- カナダ産ロブスターのグリル プロヴァンサル風 ズッキーニのグリル トマトフォンデュ
ローストトマトピスターソース ブラックオリーブ **+1,500**

- "S" ■雪室熟成牛のグリル テンダーロイン **F1120g** または 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**

デザート

- プロフィットロール マンゴーソルベ ホワイトチョコレートソース
- 柚子スフレ 柚子タルト 柚子ソルベ マスカルポーネシャンティクリーム
- 栗のモンブラン シャンティクリーム ビターチョコレートチュイル

10,000

"S"シグネチャーディッシュ

シグネチャーディナーコース



ニース風サラダ 鮪の赤身のシアード 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

フォアグラポット ソーテルヌゼリー トースト

ロブスタービスク ロブスターのポーチ ルイユソース

帆立貝のグリル クレソンピューレ 小カブのバター煮込み

国産牛 サーロイン **F1140g** ローストハーブポテト バターキャロット ルッコラサラダ
または
皇帝の海老 グレモラータクラスト マイクロハーブサラダ レモン

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**

ボンブアラスカ アンダーズスタイル

- 4 コース (フォアグラポットとビスクを除く) 12,000
- 5 コース (フォアグラポットを除く) 14,000
- 6 コース 16,000

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。