

the tavern

GRILL & LOUNGE

アペタイザー



"V" ■ フルーッと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 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 2,400

"S" ■ シーザーサラダ タヴァンスタイル クリスピーペーコン 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



ポークリエット マスタード風味のキノコのマリネ ポワローコンフィ バゲットクルトン 4,200

本日のスープ

ハンギングテンダーのグリル 生黒胡椒 マッシュポテト オニオンロースト 赤ワインソース
または

鴨胸肉のグリル リンゴのコンポート 紫芋のピューレ ホワイトアスパラガス シードルソース
または

本日の鮮魚のグリル ほうれん草のソテー 百合根 ハーブサラダトマトクリームソース

アップグレードオプション - シグネチャー 雪室熟成肉 -

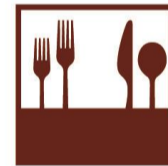
国産牛 テンダーロイン F1120g または 国産牛 サーロイン F1120g
雪室熟成ガーリックマッシュポテト添え

+4,200

ティラミス チョコレートスポンジ コーヒージュレ マスカルポーネクリーム チョコレートアイス
または

サンマルク チョコレートソース 柿のコンポート シュトーレンアイスクリーム

ランチボックス



ビーツサラダ チェリートマト アンディープ 松の実
ケーキサレ リンゴ カマンベールチーズ クルミ ローズマリー
鱈のブランダード レッドオニオンのピクルス オリーブパウダー

山梨県産鶏モモ肉のグリル 蕪のロースト トマトとハーブのリゾット チキンジュ

または

豚バラ肉と白インゲン豆の煮込み ちりめんキャベツ 粒マスタード 茸のフリット

または

白身魚のムース ロブスタークリームソース ズッキーニ カリフラワー バゲットトースト

ティラミス チョコレートスポンジ コーヒージュレ マスカルポーネクリーム チョコレートアイス
または

サンマルク チョコレートソース 柿のコンポート シュトーレンアイスクリーム

ステーキサンドイッチセット

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
ビーツ オニオンレリッシュ サワーブレッド

2,900

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



"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

■ ジャンボ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

■ 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

■ サルサヴェルデ

■ 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。