

the tavern

GRILL & LOUNGE

brunch menu



メニューより
お好きな冷前菜を5品お選びください

メニューより
お好きな温前菜を3品お選びください

メインコースを1品お選びください

本日のデザート

プチフルをシェアスタイルでご提供します
コーヒー、紅茶と共にお楽しみください

6,500

グラスシャンパン付き

7,900

グラスシャンパンと
ハウスビバレッジをお好きなだけ

+4,500

上記価格に15%のサービス料と消費税を頂戴いたします。

chefs signature starters



アミューズ・ブーシュ

冷前菜

- グリーンサラダ 冬野菜のマリネ ヘーゼルナッツオイルドレッシング
- シトラスマリネサーモン カリフラワーのムース ピンクペッパー
 - タコのグリル クスクスのサラダ パプリカソース
 - 生ハム ボッコンチーニ バルサミコパール
 - フォアグラのムース パンデピス セミドライフルーツ
 - ブランダード バゲットクルトン オリーブマリネ
 - 野菜スティック セミドライトマトのディップ

温前菜

- 豚バラ肉と白インゲン豆の煮込み パイケース仕立て
- 山梨県産鶏モモ肉のグリル キノコと薩摩芋のソテー 落花生オイル
 - 帆立貝のグリル アサリとあおさ海苔のリゾット
 - 白身魚と海老のムース ロブスタークリームソース
- 本日のスープ

main courses



グリルローストビーフ ローズマリーとガーリックマリネ
マッシュポテト ローストトマト ホースラディッシュ ビーフジュ
テーブルカービング

または

グリルステーキ200g

本日の鮮魚のグリル アクアパッツァ

アサリ オリーブ トマト ズッキーニ

本日のシェフおすすめの一皿

シグネチャー クロワッサンエッグベネディクト
トマトオランダーズソース ホウレンソウ シャンパンハム ルッコラ

アップグレードオプション

- 雪室熟成 国産牛 テンダーロイン **F1120g** 雪室熟成ガーリックマッシュポテト + **4,200円**
- 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と天使の海老のグリル
季節野菜 フレッシュハーブとトマトのビーフジュ + **2,000円**

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。