

# 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  
1,800  
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

"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  
2,400  
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

"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  
2,100  
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

"V" ■ ローストマトスープ マイクロバジル  
1,800  
バジルとグリュイエールのデニッシュ

"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  
3,800  
サラミ オニオンコンフィ グリルサワーブレッド

"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

牛タンズモーク セロリのピクルス チェリートマト マイクロラディッシュ クレソン みかんサルサ

本日のスープ

\*\*\*

本日の鮮魚のグリル 柚子風味の焦がしバターソース 牛蒡チップ アスパラガス バジルマッシュポテト

または

宮崎県産豚ロースの低温調理グリル ポテトグラタン 蕪のロースト カシスマスタードソース

または

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 生パスタ クミン風味の人参のピューレ アワビ茸のグリル

#### 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

柚子のムース 柚子のソルベ バルサミコソース

または

ベリーショートケーキのリース ホワイトチョコレートパウダー ストロベリーソース



### ランチボックス

3,200

仔牛もも肉のロースト 根菜 セルバチコ コンソメジュレ マスタードドレッシング  
サーモンとポワロー葱のキッシュ  
京人参のエスプーマレーズン

\*\*\*

ビーフストロガノフ きのこと ハーブサワークリーム インゲン ポテト バターライス

または

カボチャのニョッキ シーフードクリームソース ほうれん草 パルメザンチーズ 黒胡椒

または

鱈のフリット パースニップピューレ ブロッコリー レモン ハーブバター

\*\*\*

柚子のムース 柚子のソルベ バルサミコソース

または

ベリーショートケーキのリース ホワイトチョコレートパウダー ストロベリーソース

### 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 ■ アスパラガスのソテー

■ ブロッコリーと芽キャベツのプレゼ ■ フレンチフライ

■ ジャンボブラウンマッシュルームのロースト

### ソース



■ ナチュラルビーフジュ ■ マスタードセレクション

■ 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