

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 鮭の赤身のシールド 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 ボッコンチーニ 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 サワーブレットのクルトン 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
バジルとグリュイエールのデニッシュ 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 5,000
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)

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

900



"S" ■ 雪室熟成 ガーリックマッシュポテト

■ 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

サーフ&ターフ



蟹のタルタル ラディッシュ アボカド キャビア リンゴとトマトのサルサ

ロブスタービスク ロブスターのポーチ ルイユソース

ストロツァプレーティ 蟹のトマトクリーム マイクロハーブ 甲殻類オイル

タラバ蟹のグリル ハーブバターソース レモン

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 シーフードグラタン

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 グリルスステーキ200g

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

洋梨のコンポート マスカルポーネクリーム ベリーサラダ オーガニックチョコレートソース

5 コース (タラバ蟹のグリルを除く)

10,000

6 コース

15,000

シグネチャーディナーコース



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

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