

the tavern

GRILL & LOUNGE

Spring Green Afternoon Tea

セイボリー

フォアグラと黒蜜のドーム 緑茶パウダー
桜の葉のマリネチキン クスクス グリーンビーンズ
チェリートマトとアボカドのてんとう虫仕立て オーガニックブレッド
真鯛のブランダード ハーブサラダ グリーンパウダー
フロマージュブラン 浅利 きゅうりレモンヴァーベナのソース

スイーツ

メロンショートケーキ
タルトピスターシュ
抹茶ムース
アボカドチーズケーキ
モヒートのヴェリーヌ ミント
ボンボンショコラ(ベルガモット)

スコーン

抹茶&ホワイトチョコレート
オレンジ&レーズン

Savory

foie gras and brown sugar syrup kuromitsu dome, green tea powder
sakura leaf marinated chicken, couscous, green beans
cherry tomato ladybug, avocado, organic bread
red sea bream brandade, herb salad, green powder
fromage blanc, asari clam, cucumber, lemon verbena sauce

Sweet

melon shortcake
pistachio tart
matcha mousse
avocado cheesecake
mojito verrine, mint
bonbon chocolate (bergamot)

Homemade Scones

matcha & white chocolate
orange & raisin

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおりのお客様は、ご注文の際に係りの者にお申し付けください。

To greater ensure the quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions

Tea Selection

イングリッシュ ブレックファスト、ダーズリン、アール グレイ、ウーロン茶
english breakfast, darjeeling, earl grey, oolong tea
カモミール、ペパーミント、ジンジャーピーチ、スーパーベリー
chamomile, peppermint, ginger peach, super berries

Japanese Tea Specialties

煎茶、ほうじ茶
green tea, roasted brown tea

Coffee Selection

コーヒー、エスプレッソ
regular coffee, espresso, decaffeinated
カフェ ラテ、カプチーノ
café latte, cappuccino

Sommelier Selection

Champagne

テタンジェ プレスティージュ ロゼ
taittinger, prestige rose, nv
glass »4,180/ bottle » 20,350

ルイナール ブリュット
ruinart R de ruinart, brut, nv
glass »2,970/ bottle » 14,300

表記料金は税込み価格になります。表記の税込み価格に15%のサービス料が加算されます。

the prices listed include tax. the prices listed (tax included) are subject to 15% service charge

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおありのお客様は、ご注文の際に係りの者にお申し付けください。

To greater ensure the quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions