

the tavern

GRILL & LOUNGE

アペタイザー



"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 1,980

"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 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 2,640

"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 2,310

"V" ■ ローストマトスープ マイクロバジル
バジルとグリユイエールのデニッシュ 1,980

"S" ■ ロブスタービスク ロブスターのポーチ ルイユソース 2,420

■ フォアグラポット ソーテルヌゼリー トースト 3,300

■ 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 4,180

"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

4,620

桜鱒のマリネ 新玉葱のエスプーマ グリーンビーンズ ハーブサラダ ハーブオイルパウダー

本日のスープ

豚バラ肉のポルケッタ 筍 あやめ蕪 根パセリのピューレ 山椒風味のポークジュ

または

オーストラリア産ラムチョップのグリル サフラン風味のクスクス

国産ホワイトアスパラガス アンティボワーズソース

または

本日の鮮魚のグリル 自家製ベーコンと春キャベツのプレゼ

アサリと新生姜のフォーム 鯛のチュイール

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**

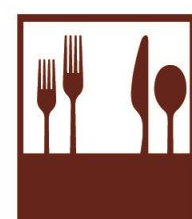
雪室熟成ガーリックマッシュポテト添え

+4,620

桜のムース チェリーのコンポートとジュレ ルビーチョコレート 桜のアイスクリーム

または

季節のフルーツタルト



ランチボックス

3,520

ミックスサラダ 砂肝のコンフィ 新ジャガイモ フキのグレック ヘーゼルナッツドレッシング

フルーツマト ブラッティナー トマトジュレ バジル

ハマグリグラタン 木の芽パン粉

鱈のロースト ハーブクラスト パンチェッタとフェネルのプレゼ ハーブサラダ ベルモットクリームソース

または

ホタルイカと桜エビのリゾット ガーリック風味 菜の花 蕪 筍 パルメザンチーズ

または

国産鴨胸肉のグリル レンズ豆のサラダ タルティーボ

紫キャベツのピクルス ラズベリーヴィンコットソース

桜のムース チェリーのコンポートとジュレ ルビーチョコレート 桜のアイスクリーム

または

季節のフルーツタルト

ステーキサンドイッチセット

3,190

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

グリル



"S" ■ 雪室熟成国産牛 ティーボーン **F1480g** 18,480

"S" ■ 雪室熟成国産牛 テンダーロイン **F1160g/240g** 8,800 / 13,200

"S" ■ 雪室熟成国産牛 サーロイン **F1160g/240g** 7,260 / 10,780

■ 雪室熟成新潟県産ポーク **160g/240g** 2,640 / 3,850

■ 山梨県産若鶏のハーブマリネ (半身) 3,300

■ 国産鴨胸肉 320g (2名様におすすめ) 4,180

■ 本日の鮮魚 2,860

サイドディッシュ



990

"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

■ 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

■ 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

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。
表記の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。