

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 2,310
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" ■ フルーツマトのカルパッチョ モッツアレラ 1,980
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
- "V" ■ 黒トリュフのグリーンガーデンサラダ 3,300
季節野菜のマリネ 黒トリュフドレッシング
- "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 2,640
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
- "V" ■ 季節野菜とオーストラリア産ゴートチーズのサラダ 大根ピクルス 2,420
トマトフムス ワカモレ フレッシュハーブ

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 3,960
- 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 2,640
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
- タコのグリル パプリカのピューレ 3,080
ハーブリコッタチーズ サワーブレットのクルトン

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 4,180
サラミ オニオンコンフィ グリルサワーブレッド
- フォアグラポット ソーテルヌゼリー トースト 3,300
- パルマ産プロシュート グリーンビーンズ パルメザンチーズ 1,980
セルバチコ クルミオイル

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 2,420
- "V" ■ ローストマトスープ マイクロバジル 1,980
バジルとグリュイエールのデニッシュ

"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 18,700
(2名様におすすめ)
- "S" ■ 国産牛 ティーボーン F1 480g / 750g 18,480 / 26,400
- 国産牛 テンダーロイン F1 160g / 240g 8,800 / 13,200
- 国産牛 サーロイン F1 160g / 240g 7,260 / 10,780
- 新潟県産 豚ロース 160g / 240g 2,640 / 3,850
- グリルミートの盛り合わせ 9,900
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 5,280 / 7,920
- 国産 鴨胸肉 320g (2名様におすすめ) 4,180
- 山梨県産 若鶏のハーブマリネ (半身) 3,300
- オーストラリア産 プレミアムブラックビーフ 6,600
サーロイン 300g
- 仔羊すね肉のクレイポット 5,500
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)

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。

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 2,860
- 静岡県トラウトサーモン 200g 2,860
- 帆立貝 (4個) 3,080
- 皇帝の海老 (1尾) 6,490
- ロブスター (半身) 4,180

サイドディッシュ



- "S" ■ 雪室熟成 ガーリックマッシュポテト 990
- ブロッコリーと芽キャベツのブレゼ
- 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

the tavern

GRILL & LOUNGE

ミート&オーガニックハーブ



有機野菜とハーブのサラダ
バルサミコパール レモンオイルパウダー
オーストラリア産ピンクソルト バーニャカウダソース

烏骨鶏の薬膳コンソメスープ

本日の鮮魚のグリル レモンとフレッシュハーブのクラスト グリーンビーンズ
クラムソース ルッコラセルバチコオイル

国産牛 tenderloin のグリル エストラゴンマスタード ミックスハーブ
スイスチャード ベアルネーズソース

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 tenderloin **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

五穀米プディング ベリーコンポート ミントソルベ タピオカパール
デトックスハーブティーのスープ仕立て

4 コース (烏骨鶏の薬膳コンソメスープを除く)	13,200
5 コース	15,400

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

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 tenderloin **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

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)	13,200
5 コース (フォアグラポットを除く)	15,400
6 コース	17,600

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。