

the tavern

GRILL & LOUNGE

brunch menu



シェフのおすすめ冷前菜5品

メニューより
お好きな温前菜を3品お選びください

メインコースを1品お選びください

本日のデザート

プチフルをシェアスタイルでご提供します
コーヒー、紅茶と共にお楽しみください

7,150

グラスシャンパン付き

8,690

グラスシャンパンと
ハウスビバレッジをお好きなだけ

+4,950

表記の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

chefs signature starters



冷前菜

- ミックスサラダ 砂肝のコンフィ 新ジャガイモ フキ ヘーゼルナッツドレッシング
- 小海老のタルタル 甲殻類のムース 胡麻チュイール
- タコと筍のマリネ シトラス風味 クスクスのサラダ
- 生ハム ボッコンチーニ バルサミコパール バジル
- フォアグラとパンデピスのミルフィーユ仕立て

温前菜

下記より3品お選び下さい

- 帆立貝のカダイフ包み焼き グリビッシュソース
- ショートパスタ ガルガネッリ ボロネーゼ パルメザンチーズ 黒胡椒
- 山梨県産鶏ムネ肉 ハーブクラスト グリーンビーンズのサラダ
- 白身魚のベニエ フレッシュトマトとオリーブのサルサ
- 本日のスープ

main courses



下記より1品お選び下さい

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
マッシュポテト ローストトマト 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

グリルステーキ200g

本日の鮮魚のグリル アクアパッツァ

アサリ オリーブ トマト ズッキーニ

本日のシェフおすすめの一皿

シグネチャー クロワッサンエッグベネディクト
トマトオランダーズソース ほうれん草 シャンパンハム ルッコラ

アップグレードオプション

- 雪室熟成 国産牛 テンダーロイン F1120g
雪室熟成ガーリックマッシュポテト +4,620円
- 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と天使の海老のグリル
季節野菜 フレッシュハーブとトマトのビーフジュ +2,200円

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。