

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" ■ フルーツト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
セルパチコ 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。

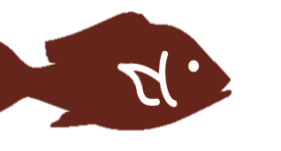
- "S" ■ 国産牛 シャトーブリアン F1 320g 18,700
(2名様におすすめ)
- "S" ■ 国産牛 ティーボーン F1 480g / 750g 18,480 / 26,400
- 国産牛 テンダーロイン F1 160g / 240g 8,800 / 13,200
- 国産牛 サーロイン F1 160g / 240g 7,260 / 10,780
- 新潟県産 豚ロース 160g / 240g 2,640 / 3,850
- グリルミートの盛り合わせ 9,900
国産牛テンダーロイン F1 80g 国産牛サーロイン F1 80g
新潟県産豚ロース 100g

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

the tavern

GRILL & LOUNGE

アメリカングリル クラシックス



前菜

下記より一品お選び下さい

- グリルロメインレタスのシーザーサラダ ベーコン クルトン パルメザンチーズ
 - 季節野菜のロースト パプリカ 空豆 ズッキーニ アーティチョーク
- オーストラリア産ゴートチーズトマトフムス
- タスマニア産サーモンとグレープフルーツ アボカドのマリネ ミニオゼイユ
- フィヨルドビー レモンオイル ピンクソルト
 - ズワイガニとセロリのトーストサンド
- サワークリーム キャビア セロリラブピューレ ナスタチウム
- フランス産キノコのフラン グリーンピースのポタージュ トリュフのフォーム
- マグレ鴨胸肉とフォアグラのロール ビーツエスプーマ ブリオッシュ
- マイクロリーフサラダ バルサミコレダクション **+1,650**

魚料理

- 鮮魚のグリル モリーユ茸とグリーンアスパラガスのソテー レモンコンフィ
- フレッシュハーブオイル アンティボワーズソース

肉料理

- オーストラリア産ティーボーンのグリル カラートマトのマリネ
- ラヴァロックオーブンで焼いたオックステールと牛骨髄のアッシュェパルマンティエ

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**

デザート

どちらか一品お選び下さい

- デザート三種の盛り合わせ クレームブリュレ バナナのキャラメリゼ ミニサバラン
- チョコレートムース マスカルポーネセミアフレッド ラズベリーヴィンコットソース

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 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**

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