

the tavern

GRILL & LOUNGE

アペタイザー



"V" ■ フルーツト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
バジルとグリュ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

縞鯨のタルタル ソウメン南瓜のサラダ ジュンサイ 海苔のジュレ 赤紫蘇クリーム

本日のスープ

本日の鮮魚のグリル デュカスパイス 茄子フォンダン バイタルディ ココナッツ風味のビスクフォーム

または

岩手県産 鴨胸肉と香味野菜のグリル ライムとエシャロットのサルサ ベビーリーフのサラダ

または

スペイン産イベリコ豚のグリル スモークパプリカピューレ

トウモロコシ 甘長唐辛子 枝豆 ガーリックチュイル

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

フロマージュブランのムース キウイフルーツのソルベ パッションフルーツのソース

または

季節のシフォンケーキ



ランチボックス

3,520

ミックスリーフサラダ ムール貝とトリ貝のマリネ グレープフルーツ

トウモロコシとベーコンのキッシュ

ガスパチョのエスプーマ カラートマトのマリネ

鶏モモ肉のコンフィ ラタトゥイユ タイム風味のチキンジュ

または

ショートパスタ オレキエッテ ボンゴレビアンコ フェネル 浅利 パンチェッタ

または

鯉のグリル 茗荷とスプラウトのサラダ 葉生姜ドレッシング

フロマージュブランのムース キウイフルーツのソルベ パッションフルーツのソース

または

季節のシフォンケーキ

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**

■ 山梨県産若鶏のマスタードマリネ (半身) **3,300**

■ 国産鴨胸肉 (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ブレゼ

■ 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。