

the tavern

GRILL & LOUNGE

weekend brunch

7,150



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

brunch + グラススパークリングワイン
8,250

brunch + フリーフロー
11,000

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 タコとカラートマトマリネ
 - 生ハム ボッコンチーニ ハーブオイル
 - フォアグラのミルフィーユ パンデピス

温前菜

下記より3品お選び下さい

- チキンのタンドリーマリネ カダイフ包み焼き マンゴーサルサ
- 牛の煮込みと茸のアッシュェパルマンティエ ラクレットチーズ
- 鰹のグリル 茗荷とスプラウトのサラダ 葉生姜ドレッシング
- 白身魚のベニエ ココナッツ風味のビスクフォーム
- 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

浅蜷 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
- 国産牛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 +3,300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。