

the tavern

GRILL & LOUNGE

アペタイザー



"V" ■ フレッシュトマト ブッラータ バジルオイル
オリーブパウダー マイクロハーブ
レッドオニオンとクレソンのサラダ **2,200**

"S" ■ ニース風サラダ 鮪の赤身のシアード 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

豚バラ肉のローストポーク サツマイモのマッシュ ブドウのサラダ ヘーゼルナッツドレッシング

本日のスープ

本日の鮮魚のカダイフ包み焼き フェネルと梨のサラダ 酢橘のフォーム

または

仔牛イチボのグリル マコモダケのロースト 茸のソテー マデラ酒ソース

または

仔羊ラム肉のグリル カポナータ パルメザンチュイル レモンオイル風味のラムジュ

または

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

ヨーグルトムース 葡萄のコンポート ラムレーズンのアイスクリーム

または

ピスタチオのシフォンケーキ シャンティクリーム オレンジマーマレード



ランチボックス

3,520

カンパチのコンフィ ミックスリーフ 茗荷 酢橘ドレッシング

栗とパンチェッタのタルトレット

秋野菜とショートパスタのサラダ仕立て

オーストラリア産牛サーロインのグリル キャロットラペ ローストポテト ホースラディッシュ

または

山梨県産鶏もも肉のハニー&マスタード煮込み 甘長唐辛子 茸のクスクス

または

秋鮭のグリル 南瓜ピューレ 茄子のベニエ グルノーブルソース

ヨーグルトムース 葡萄のコンポート ラムレーズンのアイスクリーム

または

ピスタチオのシフォンケーキ シャンティクリーム オレンジマーマレード

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

■ 自家製スペツレ パルメザンチーズ

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。