

# 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  
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" ■ 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**

"V" ■ 黒トリュフのグリーンガーデンサラダ  
季節野菜のマリネ 黒トリュフドレッシング **3,300**

"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**

"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  
トマトフムス ワカモレ フレッシュハーブ **2,420**

#### 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  
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 **2,640**

■ タコのグリル パプリカのピューレ  
ハーブリコッタチーズ サワーブレットのクルトン **3,080**

#### 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  
サラミ オニオンコンフィ グリルサワーブレッド **4,180**

■ 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  
セルパチコ クルミオイル **1,980**

#### 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**

"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 (2名様におすすめ) **4,180**

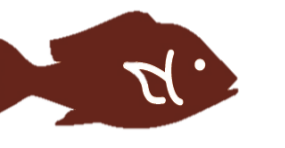
■ 山梨県産 若鶏のマスタードマリネ (半身) **3,300**

■ ポークボルケッタのクレイポット **5,500**

季節野菜のソテー

ハーブの香り タスマニアマスタード(2名様におすすめ)

### 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**

■ 静岡県産トラウトサーモン 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ブレゼ

■ 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

■ 自家製スパッツレ パルメザンチーズ

### 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

■ 雪室熟成生醬油

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。

# the tavern

## GRILL & LOUNGE

### 和牛ラボ



ビーフリエット メルバトースト 3種のバター トマト あおさ海苔 スパイスマスタード

\*\*\*

牛ホホのブレゼとフォアグラ ポロ葱のテリーヌ ホースラディッシュクリーム  
ダイスサラダ フレッシュハーブ

\*\*\*

ビーフコンソメスープ 根セロリのフラン フレッシュ黒トリュフ

\*\*\*

牛肉の赤ワイン煮込み パイ包み焼き 香味野菜ピューレ ベビーリーフサラダ

\*\*\*

生ハムで巻いたラングスティースと茸のブロシェット 酢橘

\*\*\*

和牛サーロインのグリル ハーブバター風味の野菜のココット ビーフジュ  
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**

\*\*\*

ジャージーミルクの生クリームロールケーキ  
マンゴーのキャラメリゼ ココナッツパンナコッタ  
パイナップルとチョコレートアイスのミルフィーユ

**22,000**

### 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

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**

\*\*\*

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**

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。