

the tavern

GRILL & LOUNGE

weekend brunch

6,050



+グラススパークリングワイン

7,370

+フリーフロー

9,900

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

デザート

コーヒー 紅茶

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 季節野菜 ヘーゼルナッツドレッシング
- 栗とパンチェッタのタルトレット
- タコのグリル ハーブリコッタチーズ パプリカピューレ
- 豚バラのロースト オリキエッテサラダ
- カンパチのコンフィ アボカド 茗荷 酢橘

温前菜

下記より3品お選び下さい

- 海老のカダイフ包み焼き マンゴーサルサ
- ビーフアッシュェパルマンティエ ラクレットチーズ
- 山梨県産鶏もも肉のハニー&マスタード煮込み
- 白身魚のエスカベッシュ 茸のクスクス
- 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
ローストビーフ テーブルカービング または グリルステーキ200g

鮮魚のアクアパッツァ

浅蜷 オリーブトマト ズッキーニ

自家製ベーコンのグリル ポーチドエッグ

白インゲン豆の煮込み グリュイェールチーズ ロケット サワーブレッド

シェフおすすめの一皿

アップグレードオプション

- 雪室熟成 国産牛 F1120g テンダーロイン または サーロイン

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

dessert



フレンチトースト チョコレート シャンティクリーム 季節のフルーツソース

または

フルーツプレート

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。