

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 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

秋刀魚とジャガイモのテリーヌ 秋野菜のピクルス バルサミコソース

本日のスープ

本日の鮮魚のグリル 根菜と白インゲン豆の煮込み チョリソーオイル ミックスハーブ サワーブレッドクルトン

または

鹿児島県産黒豚ロースのグリル レッドキャベツのプレゼ 無花果のベニエ ハニージンジャーソース

または

山梨県産若鶏と鴨肉のバロティース ピスタチオ 人參ピューレ 茸のクランブル オレンジソース

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**

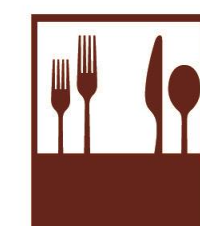
雪室熟成ガーリックマッシュポテト添え

+4,620

洋梨のムース アールグレイのクレームブリュレ カシスソース

または

フィナンシェ キャラメルクリーム スターフルーツ マカダミアナッツのアイスクリーム



ランチボックス

3,520

茸と栗のサラダ シーザードレッシング

グリルチキン 紫芋のエスプーマ

鳥賊とフェネルのマリネ カボス風味

ポロネーズと茄子のムサカ クレソンとローストナッツのサラダ

または

ホウレン草のフェトチーネ カボチャのクリームソース 自家製ベーコン

または

鮮魚と浅利のパートブリック包み 小松菜のソテー マッシュポテト ハーブバターフォーム

洋梨のムース アールグレイのクレームブリュレ カシスソース

または

フィナンシェ キャラメルクリーム スターフルーツ マカダミアナッツのアイスクリーム

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プレゼ

■ 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

■ 自家製スペッツレ パルメザンチーズ

ソース



■ ナチュラルビーフジュ

■ マスタードセレクション

■ 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。