

# 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 **2,200**  
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
- "S" ■ ニース風サラダ 鮪の赤身のシアード インゲン **2,640**  
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
- "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 **2,310**  
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
- "V" ■ ローストマトスープ マイクロバジル **1,980**  
バジルとグリユイエールのデニッシュ
- 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 **4,180**  
サラミ オニオンコンフィ グリルサワーブレッド

"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

オーストラリア産仔羊ランプ肉の低温コンフィ 蓮根と蕪 チコリサラダ ザクロのソース

\*\*\*

本日のスープ

\*\*\*

本日の鮮魚のグリル 浅利と春菊のリゾット 白子のベニエ 柚子のブルーブランソース

または

雪室熟成豚バラ肉のポルケッタ 根セロリのピューレ 牛蒡チップ 落花生オイル

または

牛ホホ肉のブレゼ グレモラータクラスト スイスチャードのソテー ポテトのエスプーマ 粒マスタード

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

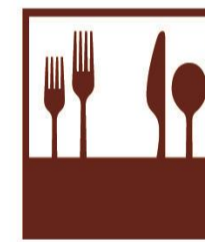
**+4,620**

\*\*\*

マロンムース カシスのジュレ 渋皮栗 バニラアイスクリーム

または

胡桃とオレンジのブラウニー コーヒークリーム ラズベリーソース



### ランチボックス

3,520

ガーリックシュリンプとブロッコリーのサラダ レモンドレッシング

ローストビーフと牛蒡のマスタードマリネ

鱈のブランダード ブルスケッタ

\*\*\*

仔牛のブランケット カボチャのロースト 舞茸のフリット バターライス

または

自家製ソーセージとグリーンアスパラガスのペペロンチーノ セルバチコ

または

鮮魚のグリル 香草パン粉 ローストトマト キャベツのブレゼ カレー風味のヴィネグレット

\*\*\*

マロンムース カシスのジュレ 渋皮栗 バニラアイスクリーム

または

胡桃とオレンジのブラウニー コーヒークリーム ラズベリーソース

### 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



- "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
- 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
- "S" ■ 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。