

# the tavern

## GRILL & LOUNGE

### アペタイザー



<b>salads</b>	
"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
<b>seafood</b>	
"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
<b>charcuterie</b>	
■ 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 セルバチコ クルミオイル	1,980
<b>soups</b>	
"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

### グリル



#### シグネチャー雪室熟成肉

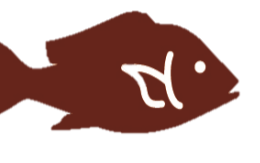
雪室でじっくりと熟成させたシェフこだわりの熟成肉。  
ザ タヴァンのためだけに熟成されたユニークな食材を  
是非ご賞味ください。

"S" ■ 国産牛 シャトーブリアン F1 320g (2名様におすすめ)	18,700
"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 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	9,900

#### ミートセレクション

■ 国産牛 サーロイン F1 160g / 240g	5,280 / 7,920
■ 岩手県産 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
■ オーストラリア産 ラムチョップ 3本	4,620
■ 雪室熟成ポークバラ肉のポルケッタ クレイポット 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)	5,500

### 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プレゼ	
■ 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	■ 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	"S" ■ 雪室熟成生醤油 ガーリックオイル すだちジュース

"V" ベジタリアン

"S" シグネチャーディッシュ

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

### トリュフディナーコース



帆立貝 蕪 トリュフのタルティーヌ ポーチドエッグ  
マイクロリーフとローストナッツのサラダ トリュフドレッシング

\*\*\*

キャベツで巻いたフォアグラのブレゼ トリュフピューレ  
ロブスターのベニエ トリュフフォーム

\*\*\*

牛テールのコンソメ フランス産茸と根菜 トリュフのポットパイ

\*\*\*

本日の鮮魚のグリル トリュフとチーズのリゾット  
ホワイトアスパラガスのソテー トリュフブルーブランソース

\*\*\*

仔牛ロースのグリル 80g スイスチャードで包んだリードヴォー  
ローストオニオン セロリラブピューレ 黒トリュフソース

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

+4620

\*\*\*

トリュフチョコレートドーム チョコレートクランブル チョコレートクリーム  
オレンジジュレ ヘーゼルナッツキャラメリゼ マスカルポーネアイスクリーム

5 コース (フォアグラを除く)

22,000

6 コース

26,400

### 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 アンダーススタイル

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。