

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

シェフの季節のおすすめ冷前菜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

- 生ハムとマッシュルームのサラダ ミックスリーフ ジンジャーハニードレッシング
- 自家製ビーフパストラミとトマトのケーキサレ
- タコのグリル ハーブブリコッタチーズ パプリカピューレ
- フィッシュムース アイオリソース
- チキンと蕪のシトラスマリネ

温前菜

下記より3品お選び下さい

- 白身魚のカダイフ包み焼き グリビッシュソース
- ラザニア ボロネーズ
- 仔牛と冬野菜のクリーム煮込み
- 海老のベニエ フロマーージュブランソース
- 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 グリュイエールチーズ 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 F1 120g 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 +4,400
- 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

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。