

the tavern

GRILL & LOUNGE

アペタイザー



salads

- "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**

seafood

- "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**

charcuterie

- イバリコハム 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**

soups

- "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 **18,700**
(2名様におすすめ)
- "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 **9,900**
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

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ブレゼ
- 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
- ベアルネーズソース
- マスタードセレクション
- 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

"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

ジビエディナーコース



猪とフォアグラのパテアンクルート ビーツのピクルス
ポートワインエッセンス セミドライ無花果

群馬県産干し舞茸のコンソメスープ ジビエのラビオリ

青首鴨胸肉の燻製と鴨のもも肉コンフィのカスレ
アンディーブのロースト シードルソース

柚子のグラニテ 甲州白ワインのジュレ

蝦夷鹿ロースのグリル 竹炭とスパイスのグレモラータ
茸のソテー 雪室熟成マッシュポテト
牛蒡チップ マスタードソース

チョコレートムース チョコレートクランブル
ピーカンナッツのキャラメリゼ ヘーゼルナッツ&バニラアイス
マロン ゴーフレット ピスタチオスポンジ ラズベリーソース

5 コース (青首鴨を除く) 13,200
6 コース 15,400

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 **Fi14og** 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 **Fi12og** または 国産牛 サーロイン **Fi12og**
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 アンダーズスタイル

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。