

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" ■ ミックスサラダとスプラウト、グリーンビーンズのサラダ
柚子胡椒とグリーンマスタードのドレッシング **2,420**

seafood

"S" ■ 大海老のサラダ アイオリ ロシアンドレッシング レモン **3,960**

■ 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**

■ 生ハム 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
トマト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) **3,630**

■ オーストラリア産 ラムチョップ 3本 **4,620**

■ オーストラリア産牛ティーボーン400g **7,150**

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 **3,190**

■ 静岡県産トラウトサーモン 200g **3,190**

■ 帆立貝 (4個) **3,850**

■ 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 **1,100**

■ 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

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

プロヴァンスグリルディナーコース

ラタトゥイユのタルトレット

鮪の赤身グリル バジル風味のゴートチーズクリーム
南仏野菜のピクルス オリーブマリネ

マテ貝と帆立貝の温かいサラダ
クラムジュースのフォーム サフラン風味 マイクロリーフ

本日の鮮魚 ブイヤベースソース
フェネルのエチュベトマトのロースト ミックスハーブ

仔羊背肉のグリル ミントの香り
スネ肉のブレゼ ズッキーニのカネロニ ガーリックチュイル

マスカルポーネムース 青りんごのコンフィチュール
ラベンダーハチミツアイス ヨーグルトソース

5 コース (マテ貝と帆立貝のサラダを除く) 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 鮪の赤身のシアード 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

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。