

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

- ミックスグリーンサラダ モッツアレラチーズ 梅ドレッシング
- 冷製ロールキャベツ 自家製ビーフパストラミ マスタード風味
- チキンのグリル ラタトゥイユ バジル風味のゴートチーズクリーム
 - シーフードとトウモロコシのキッシュ
 - 塩麴マリネサーモン ピクルス 柚子ジュレ

温前菜

下記より3品お選び下さい

- 白身魚のエスカベッシュ クスクスサラダ
- 茄子と牛肉のラザニア 北海道産ラクレットチーズ
- 国産豚ほほ肉のグリルトマトと新生姜のサルサ
- 浅蜷のムース仕立て フェネルのブレゼ ハーブバターソース
 - 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 F1120g 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

ワッフル チェリーの赤ワインコンポート シャンティクリーム メープルシロップ
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。