

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 ブロッカータ 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 ポテトのグリル
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 **2,640**

"V" ■ ミックスサラダ スプラウト グリーンビーンズ
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

スーパーフードディナーコース



自家製リコッタチーズ チアシード 亜麻仁オイル

塩麹マリネサーモン 帆立貝 アボカドのムース
ヤーコンとスピルリナのワッフル アーモンドとマイクロリーフのサラダ
マカダミアナッツオイルドレッシング

有頭エビのグリル ターメリックとブラッククミンシードマリネ
ブロッコリースーパーズプラウト タイガーナッツのクラスト
ひよこ豆ピューレ ココナッツフォーム

マグロ赤身のグリル キヌアと発芽レンズ豆とケールのタブレ
オーガニックハーブサラダ ビーツのサルサソース

京都産丹波黒鶏のグリル 十穀米のリゾット 砂肝のコンフィ
レバーペースト はなびら茸のソテー サルミソース

アサイームース ヨーグルトソルベ ハイビスカスクリーム
カスタードクリーム 蜂蜜レモンゼリー グラノーラクラランチ
メレンゲ ラズベリーチュイル 苺

5 コース (有頭エビのグリルを除く) 14,300
6 コース 16,500

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 ポテトのグリル 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

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 春菊ピューレ 小カブのバター煮込み

国産牛 サーロイン **Fi 140g** 季節野菜とエシャロットのロースト バターキャロット

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 **Fi 120g** または 国産牛 サーロイン **Fi 120g**
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。