

# 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 ライスパフ 柚子胡椒ドレッシング
- ビーフと茄子のタルタル クルトン
- タコのグリル ラタトウイユ バジルオイル
- ジャンボンブランと枝豆のキッシュ
- 塩麴マリネサーモン ブリニ スプラウト

### 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 パースニップピューレ
- ビーフアッシュェパルマンティエ 北海道産ラクレットチーズ
- 国産チキンのグリル ズッキーニ バルサミコ風味のチキンジュ
- 鰹のグリル 発芽レンズ豆とキヌアのタブレ ビーツサルサ
- 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 アプリコットの白ワインコンポート 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

食事制限やアレルギーがあるお客様、または特別なご要望がございましたら、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。