

# 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
- 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。

# the tavern

## GRILL & LOUNGE

### プリフィクスディナーコース summer grilled seafood



前菜、スープ、メイン、デザートからお好きなものを1つずつお選び下さい

#### 前菜

- 塩麹マリネサーモンのグリル 茄子のコンポート 胡瓜とナススタチウムのサラダ
- 鮭のタリアータ 雪室熟成醤油とすだちのジュレ ライスサラダ 芽葱 大葉
- グリルシーザーサラダ ミニロメイン ベーコン クルトン ホワイトアンチョビ パルメザンチーズ
- 鱧のグリル 夏野菜のバリゲール マスタードドレッシング
- タコとグリーンアスパラのグリル スパイス風味 大麦タブレ ガスパチョソース

\*\*\*

#### スープ

- 冷製コーンスープ 帆立貝のグリル ズッキーニのタルタル
- 冷製クラムチャウダー メルバトースト バジルペースト アサリのベニエ
- "S" ■シグネチャー ロブスタービスク ロブスターのポーチ ルイユソース +1,100

\*\*\*

#### メイン

- ロブスターのグリル & 本日の鮮魚 又は 帆立貝  
ベアルネーズソース カフェドパリバター プールコンポーゼ
- グリルシーフードプロジェクト 大海老 帆立貝 白身魚 タコ サルサヴェルデ レモン ハーブサラダ
- 太刀魚のロール仕立て ブラックオリーブ シトラスクラスト セージフリット プールノワゼットソース
- サーフ&ターフ ロブスターと国産牛サーロインのグリル 120g  
ライムサルサ ビーフジュ ホースラディッシュ +2,200
- オーストラリア産アワビのグリル ガーリックハーブバター レモン 雪室熟成醤油ソース +3,300
- "S" ■雪室熟成牛のグリル テンダーロイン F1120g または サーロイン F1120g  
雪室熟成ガーリックマッシュポテト添え +4,620

\*\*\*

#### デザート

- 季節のフルーツのパブロバ メレンゲ マンゴークリーム ココナッツパンナコッタ パッションソース
- ピーチメルバ ピーチコンポート バニラアイスクリーム
- レモングラスゼリー ミントクランブル ラズベリージャム

11,000

### 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 F1140g 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 F1120g または 国産牛 サーロイン F1120g  
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。