

# the tavern

## GRILL & LOUNGE

### アラカルト



"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**

"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**

"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" ■ ローストトマトスープ マイクロバジル  
トマトとグリユイエールのデニッシュ **1,980**

■ 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**

■ フォアグラポット ソーテルヌゼリー トースト **3,300**

■ 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**

■ オープンフェイス スターキサンドイッチ  
国産ビーフ マスタードマヨネーズ パルメザンチーズ  
ロケットトマト ビーツ オニオンレリッシュ  
サワーブレッド フレンチフライ **3,410**

"V" ベジタリアン

"S" シグネチャーディッシュ



### シグネチャー ビジネス ランチ

6,820

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

\*\*\*

ロブスタービスク ロブスターのポーチ ルイユソース

\*\*\*

オーストラリア産 ビーフサーロインのグリル ビーツと豆苗のサラダ ビーフジュ

\*\*\*

ボンブアラスカ アンダーズスタイル

メインディッシュアップグレード

雪室熟成 国産牛 F1120g テンダーロイン または サーロイン **+4,400**

雪室熟成ガーリックマッシュポテト添え

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 **+2,200**



### ランチセット

4,950

鱧のグリル 夏野菜のバリゲール 大麦のタブレ ガスパチョソース

\*\*\*

本日のスープ

\*\*\*

メインディッシュを下記より一品お選び下さいませ

■ 本日の鮮魚のグリル 茄子のグレック ハーブサラダ カフェドパリバター

■ スペイン産 赤豚肩ロース肉のグリル ジャンボしし唐のフリット

白いんげん豆の煮込み シェリービネガーソース

■ 丹波黒どり 胸肉のグリル & もも肉のタンドリー風ブロシェット フェネルのサラダ ライムサルサ

\*\*\*

デザートを下記よりお選び下さいませ



### ランチボックス

4,070

ミックスリーフサラダ スパイスマリネチキンのグリル マスタードドレッシング

塩麴マリネサーモンのコンフィ 胡瓜 ライスサラダ

ババガヌーシュ ビーフタルタル クルトン

\*\*\*

メインディッシュを下記より一品お選び下さいませ

■ 太刀魚のロール仕立て ブラックオリーブ マッシュポテト ハーブサラダ ブールノワゼット

■ クラムチャウダー ペンネリガーテ バジルペースト アサリのベニエ セルバチコ

■ 仔羊すね肉のトマト煮込み ズッキーニ パプリカ ヤングコーン 枝豆

\*\*\*

デザートを下記よりお選び下さいませ

デザート

■ ほうじ茶のパウンドケーキ 梅シロップのジュレ アプリコットのコンポート 桃のアイスクリーム

■ マンゴーとパッションフルーツのシュークリーム ココナッツソルベ ピスタチオアングレーズ

■ シャインマスカットのパフェ マスカットジュレ マンゴーマリネ シャンティクリーム **+1,100**

### グリル



■ 雪室熟成国産牛 テンダーロイン F1160g/240g **8,800 / 13,200**

■ 雪室熟成国産牛 サーロイン F1160g/240g **7,260 / 10,780**

■ 雪室熟成新潟県産ポーク 160g/240g **2,640 / 3,850**

■ 山梨県産若鶏のマスタードマリネ (半身) **3,630**

■ 本日の鮮魚 **3,190**

### サイドディッシュ



■ 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

■ ジャンボ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

■ マスタードセレクション

■ ベアルネーズ

■ 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