

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 マスタードドレッシング
- ババガヌーシュ ビーフタルタル 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のコンフィ 大麦のタブレ

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 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
- スパイシーチキングリル ヤングコーン パプリカ
- 鰹のグリル トマトとオリーブのサルサ
- 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

浅蜆 オリーブ チェリートマト 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 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 パッションフルーツソース マンゴー シャンティクリーム ココナッツ

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。