

# the tavern

## GRILL & LOUNGE

### アラカルト



- "S" ■ ニース風サラダ 鮭の赤身のシールド 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 キャビア 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 **2,310**  
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
  
- "V" ■ グリーンガーデンサラダ 季節野菜のグリル **1,980**  
ホワイトバルサミコドレッシング
  
- 柚子マリネサーモン キャビア **2,640**  
アボカド 柚子胡椒 マスカルポーネのクリーム  
マイクロリーフ
  
- 本日のスープ **1,980**
  
- "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**
  
- 生ハム 茸のマリネ パルメザンチーズ **1,980**  
セルバチコ クルミオイル
  
- オープンフェイス ステーキサンドイッチ **3,410**  
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
  
- "V" ベジタリアン
- "S" シグネチャーディッシュ

### ランチセット



**3 course 4,290**

(前菜、魚料理または肉料理、デザート)

**4 course 5,390**

(前菜、スープ、魚料理または肉料理、デザート)

**5 course 6,930**

(前菜、スープ、魚料理、肉料理、デザート)

#### 前菜

炙り秋サバ ブラックオリーブのタップナード  
茄子のタルタル 茗荷のピクルス

#### スープ

本日のスープ

#### 魚料理

北海道産 秋鮭のグリル 和梨とフェネルのサラダ  
有機人参ピューレ すだちフォーム

#### 肉料理

兵庫県産 神戸ポークロース肉のグリル  
マコモ筍 サツマイモ 国産茸のソテー

#### または

岩手県産 鴨胸肉のグリル カボチャ  
ドライフルーツのチャツネ 赤ワインソース

#### または

#### メインディッシュアップグレード

雪室熟成 国産牛のグリル **120g**

テンダーロイン または サーロイン **+4,400**

#### または

国産牛 サーロインのグリル **120g +2,200**

#### デザート

レアチーズケーキ 巨峰 米粉のクランブル  
葡萄ソース ライムジュレ

#### または

洋梨のシュークリーム ピスタチオアングレーズ  
キャラメルソース トンカ豆のアイスクリーム

### グリル



- "S" ■ 雪室熟成国産牛 テンダーロイン 160g/240g **8,800 / 13,200**
  
- "S" ■ 雪室熟成国産牛 サーロイン 160g/240g **7,260 / 10,780**
  
- 雪室熟成新潟県産ポーク 160g/240g **2,640 / 3,850**
  
- 岩手県産 鴨胸肉 300g **4,180**
  
- 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**
  
- 北海道産 秋鮭 **3,190**
  
- 帆立貝 (4個) **3,850**

### 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**
  
- カボチャとサツマイモのロースト
  
- マッシュルームの包み焼き トリュフバター
  
- スイスチャードのソテー
  
- フレンチフライ スモーク塩

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。