

# the tavern

## GRILL & LOUNGE

### アペタイザー



<b>salads</b>		
"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		2,310
"V" ■ 林檎とアンディーブのサラダ シェーブルチーズブレッド 松の実のロースト 黒胡椒		2,420
"V" ■ 石川県産能登赤土有機野菜のサラダ仕立て トマトフムス 有機豆腐のディップソース		2,860
"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 キャビア ヘーゼルナッツドレッシング		2,640
"V" ■ グリーンガーデンサラダ 季節野菜のグリル ホワイトバルサミコドレッシング		1,980
<b>seafood</b>		
"S" ■ 天使の海老のカクテル ババガヌーシュ オーロラソース レモン		3,960
■ 柚子マリネサーモン キャビア 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		2,640
■ ツブ貝の香草バター焼き ガーリックトースト		3,080
<b>charcuterie</b>		
■ 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
■ 自家製ソーセージのグリル タスマニアマスタード		1,980
■ 生ハム 茸のマリネ パルメザンチーズ セルバチコ クルミオイル		1,980
<b>soups</b>		
"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
■ 本日のスープ		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 320g (2名様におすすめ)	18,700
"S" ■ 国産牛 ティーボーン 480g / 750g	18,480 / 26,400
■ 国産牛 テンダーロイン 160g / 240g	8,800 / 13,200
■ 国産牛 サーロイン 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 国産牛テンダーロイン 80g 国産牛サーロイン 80g 新潟県産豚ロース 100g	9,900

#### ミートセレクション

■ 国産牛 サーロイン 160g / 240g	5,280 / 7,920
■ 北海道産 骨付き仔牛のロース 300g	9,350
■ 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

### シーフード&フィッシュ



新鮮なシーフードのグリルに  
ハーブバターを添えて。

■ 本日の鮮魚	3,190
■ 北海道産 秋鮭	3,190
■ 帆立貝 (4個)	3,850
■ シーフードプロシュット 有頭海老 帆立貝 白身魚 タコ	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
■ 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	

### ソース



■ ナチュラルビーフジュ	■ サルサヴェルデ
■ ベアルネーズソース	■ ホースラディッシュ
■ マスタードセレクション	"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

### オーガニックグリルディナーコース



石川県産能登赤土有機野菜のサラダ  
有機豆腐のヴィーガンディップ トマトフムス マイクロリーフ

\*\*\*

山梨県黒富士農場リアルオーガニック卵のカルボナーラ  
自家製ベーコン

\*\*\*

鮮魚のグリル フレッシュハーブのコンソメ  
有機米とあおさ海苔の焼きリゾット オリーブオイルのパウダー

\*\*\*

国産鴨胸肉のグリル オーガニック赤ワインソース  
ドライフルーツのチャツネ 人参のローストとピューレ クミン風味

\*\*\*

スフレショコラ 洋梨のシブーストと白ワインコンポート  
ピスタチオクリーム オーガニック蜂蜜アイス

4 コース (カルボナーラを除く) **13,200**  
5 コース **15,400**

### シグネチャーディナーコース



柚子マリネサーモン キャビア  
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

\*\*\*

イベリコ豚の生ハム 茸のマリネ パルメザンチーズ セルバチコ クルミオイル

\*\*\*

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 梨のラヴィゴットソース ハーブサラダ

\*\*\*

国産牛サーロインのグリル サツマイモのロースト トリュフバター

または

鮮魚のグリル スイスチャード 紫蘇のサルサヴェルデ すだち

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 120g または 国産牛 サーロイン 120g

**+4,620**

\*\*\*

林檎のムースとコンポート パイ添え ローズヒップソース  
カルバドス風味のアイスクリーム

4 コース (イベリコハムとビスクを除く) **13,200**  
5 コース (イベリコハムを除く) **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。