

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 ヘーゼルナッツドレッシング
- シュリンプカクテル ババガヌーシュ クルトン
- プロシュートハム 林檎とアンディーブ
- サーモンのリエット ケッパー ブリニ
- 山梨県産鶏胸肉と国産茸のキッシュ

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 レンズ豆のブレゼ
- 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
- 鴨胸肉のグリル 銀杏 洋梨のコンポート
- ツブ貝とサツマイモのソテー ハーブバターソース
- 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

浅蜷 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 120g テンダーロイン または サーロイン **+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 巨峰のコンポート シャンティクリーム メープルシロップ
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。