

# the tavern

## GRILL & LOUNGE

### アペタイザー



#### salads

"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" ■ 林檎とアンディーブのサラダ シェブルチーズブレッド 2,420  
松の実のロースト 黒胡椒

"S" ■ ニース風サラダ 赤身鮭のシールド インゲン ポテトのグリル 2,640  
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 キャビア

"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

#### seafood

"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

■ 自家製クラブケーキ タラバガニ タルタル レモン 3,520

■ 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

#### charcuterie

■ タヴァン シャルキュトリー ボード イベリコハム ジャンボンブラン 4,180  
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

■ 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

#### soups

"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 20,130  
(2名様におすすめ)

"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 9,680 / 14,520

■ 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 9,900  
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

#### 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

■ シーフードプロシエット 6,490  
鮑 有頭海老 帆立貝 本日の鮮魚

■ 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バターロースト

■ 国産マッシュルームのソテー トリュフバター

■ ほうれん草のグラタン

■ 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

## トリュフディナーコース



トリュフガーデンサラダ トリュフドレッシング

\*\*\*

帆立貝のグリル トリュフのクラスト  
ホウレン草のソテー ベルモットクリームソース

\*\*\*

国産牛テールと香味野菜のブイヨンスープ トリュフオイルのパウダー

\*\*\*

本日の鮮魚のグリル トリュフ焼きリゾット  
ハナヒラタケのソテー トリュフの香る茸のフォーム

\*\*\*

熊本県産あか牛サーロインのグリル ローストポテト  
トリュフバター ビーツ すだち風味のビーフジュ

\*\*\*

トリュフフィナンシェ マロンクリームモンブラン  
ブランデーシャンティ メレンゲ ビターチョコレートアイス

5 コース (ホタテ貝のグリルを除く) **18,700**  
6 コース **22,000**

## 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 **+4950**

または

国産牛 サーロイン 120g **+4620**

\*\*\*

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。