

the tavern

GRILL & LOUNGE

アラカルト



- "S" ■ ニース風サラダ 赤身鮪のシアード 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 ヘーゼルナッツドレッシング キャビア **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

山梨県産信玄鶏と国産茸のスチームグリル マッシュルームのサラダ
落花生オイルドレッシング クルトン

スープ

本日のスープ

魚料理

愛媛県産真鯛のグリル ホウレン草のグラタン
バルサミコソース

肉料理

兵庫県産神戸ポークフィレ肉のグリル リンゴと赤キャベツのプレゼ
粒マスタードソース

または

北海道産牛ホホ肉のグリル ポワロー葱のソテー
焦がしバターソース

または

メインディッシュアップグレード

雪室熟成 国産牛サーロインのグリル 120g **+4,620**

または

雪室熟成 国産牛テンダーロインのグリル 120g **+4,950**

または

国産牛 サーロインのグリル 120g **+2,200**

デザート

和栗のコンポート モンブランシュークリーム カシスソルベ

または

柚子チーズケーキ マスカルポーネクリーム アングレーズソース

グリル



- "S" ■ 雪室熟成国産牛 テンダーロイン 160g / 240g **9,680 / 14,520**

- "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

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。