

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 シーザードレッシング
- プラウンカクテル 秋茄子のディップ ミックスベジタブル
- 山梨県産信玄鶏と国産茸のスチームグリル セミドライ無花果
- マスカルポーネとハウレン草のサーモンロール
- 和栗とジャンボンハム サワークリームのソルトケーキ

温前菜

下記より3品お選び下さい

- 鮮魚と香味野菜のディープフライマリネ クスクス
- ビーフシチュー マッシュポテト 北海道産ラクレットチーズ
- 茸のライスコロケ トリュフバター
- ツブ貝とサツマイモのソテー ハーブ&スパイス白ワインクリームソース
- 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

エッグベネディクト イングリッシュマフィン ポーチドエッグ
サーモンのグリル または ハム

アボカドトースト ポーチドエッグ
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 サーロイン +4,620
- 雪室熟成 国産牛 120g テンダーロイン +4,950
- 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。