

# 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
- "V" ■ 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**
- 国産生ハムと茸のマリネ パルメザンチーズ **2,530**  
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



- 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

北海道産帆立貝のマリネ とカリフラワーのグリル  
発酵バターミルクソース

#### スープ

本日のスープ

#### 魚料理

自家製ベーコンで巻いた北海道産アンコウのグリル  
大根のコンポート 魚介の赤ワインソース

#### 肉料理

国産牛ランプ肉のグリル ポテトのグラタン  
生黒胡椒と柚子のサルサ

#### または

滋賀県産 近江鴨胸肉のグリル 九条ネギのソテー  
雪室熟成醤油と蜂蜜のソース

#### または

#### 雪室熟成国産牛 アップグレード

サーロインのグリル 120g **+4,620**

#### または

テンダーロインのグリル 120g **+4,950**

#### デザート

ピスタチオシュークリーム アプリコット ナッツのキャラメリゼ バニラアイスクリーム

#### または

バイクドチーズケーキ ミックスベリーソース シャンティクリーム

### 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 ロース 160g/240g **2,640 / 3,850**
- 滋賀県産 近江鴨胸肉 260g **5,940**
- 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 サーモン **3,190**
- 北海道産 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**
- カリフラワーとブロッコリーのプレゼ
- 国産マッシュルームのソテー
- ほうれん草のグラタン
- フレンチフライ スモーク塩