

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 シェーブルチーズトースト **2,420**
松の実のロースト 黒胡椒

"S" ■ ニース風サラダ 赤身鮭のシアード 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

eafood

"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 タルタルソース 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
マイクローフ

charcuterie

■ タヴァン シャルキュトリー ボード 国産生ハム ジャンボンブラン **4,180**
ビーフパストラミ サラミ オニオンコンフィ グリルサワーブレッド

■ 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

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**

"V" ■ 本日のスープ **1,980**

グリル



シグネチャー新潟雪室熟成肉

雪室でじっくりと熟成させたシェフこだわりの国産熟成肉。
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 ティーポーン 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 サーロイン 80g
新潟県産豚 ロース 100g

ミートセレクション

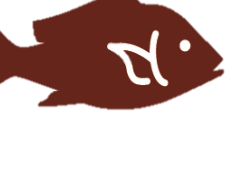
■ 国産牛サーロイン 160g / 240g **5,280 / 7,920**

■ 秋田県産 白神ラム骨付きロース 2本 **6,160**

■ 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**

フィッシュ&シーフード



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 サーモン **3,190**

■ 北海道産 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 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 **1,100** ■ サルサヴェルデ **1,100**

■ ベアルネーズソース **1,100** ■ ホースラディッシュ **1,100**

■ マスタードセレクション **1,100** "S" ■ 雪室熟成生醤油 **1,100**
ガーリックオイル すだちジュース **1,100**

"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
ハウレン草のソテー 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

豊洲市場の鮮魚のグリル 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



ズワイガニのタルタル キャビア アボカド サワークリーム クルトン

国産生ハム 茸のマリネ パルメザンチーズ 黒トリュフ

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 菜の花 バルサミコクリーム

国産牛サーロインのグリル 海老芋のロースト ニンニクピューレ
または

鮮魚と天使の海老のグリル 季節の野菜 ハーブバターソース

または

雪室熟成国産牛 アップグレード

国産牛 サーロイン 120g 雪室ガーリックマッシュポテト +4620

または

国産牛 テンダーロイン 120g 雪室ガーリックマッシュポテト +4950

柚子メレンゲタルト オーガニック蜂蜜アイスクリーム

4 コース (国産ハムとビスクを除く) 13,200
5 コース (国産ハムを除く) 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。