

# 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**
  
- 秋田県白神ハムと茸のマリネ 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



**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

鹿児島県産ブリのマリネ 大根のピクルス 国産ミモレットチーズ  
燻りがっこのマヨネーズソース

#### スープ

本日のスープ

#### 魚料理

北海道産真鱈のグリル 自家製ベーコンとキャベツのブレゼ  
フキノトウのサルサソース

#### 肉料理

京都産丹波黒鶏胸肉のグリル 下仁田葱のフォンデュ  
西京味噌風味のクリームソース

#### または

岩手県産米沢豚のグリル 縮みほうれん草のソテー  
ローリエと小豆島産オリーブオイルのポークジュ

#### 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

シュークリーム 求肥 黒蜜ソース きな粉アイスクリーム

#### または

紅玉のクラフティ 林檎のコンポート マスカルポーネクリーム

### 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 (2名様におすすめ) **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ブレゼ
  
- 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