

the tavern

GRILL & LOUNGE

シャンパーニュ

- ヴーヴ クリコ イエローラベル ブリュット
glass » 2,970 / bottle » 14,300
- テルモンレゼルブ ブリュット
glass » 4,180 / bottle » 19,800

白ワイン

- ヴェルディッキオ ピエヴァルタ サン パオロ
/ イタリア マルケ glass » 2,420 / bottle » 11,550
- 甲州 勝沼醸造 アルガーノ ボシケ
/ 日本 山梨 glass » 2,640 / bottle » 12,650
- シャルドネ リュリー プルミエ クリュ ラブルセ ブラン
ドメヌ イエーガー ドゥフェ / フランス ブルゴーニュ
glass » 2,970 / bottle » 14,300

赤ワイン

- ピノ ノワール オー ボン クリマ サンタ バーバラ カウンティ
/ アメリカ カリフォルニア glass » 2,420 / bottle » 11,550
- バルベール ダルバトレヴィーニェドメニコ クレリコ
/ イタリア ピエモンテ glass » 2,640 / bottle » 12,650
- カベルネ フラン ウォルファー エステート
/ アメリカ ニューヨーク glass » 2,970 / bottle » 14,300

タヴァン クラシックカクテル

- アンダーズ サケティーニ 2,200
52 純米吟醸 アンダーズ東京 季の美ジン エルダーフラワーリキュール
自家製マスカットシロップ レモンジュース
- ジャパニーズ モスコミュール 2,200
ニッカ カフェ ウォッカ 自家製スパイスシロップ ジンジャービール
- アップルウイスキーサワー 2,200
知多 自家製アップルアールグレイシロップ レモンジュース 卵白
- キウイダイキリ 2,200
キウイ 煎茶バカルディ 自家製グリーンローズシロップ
ホワイトグレープフルーツジュース レモンジュース
- 黒糖カカオフィズ 2,200
カカオニブボンベイサファイア 自家製黒糖シロップ カカオビネガー

スプリングカクテル

- チェリーマティーニ 2,420
グレイグースウォッカ 自家製チェリーシロップ レモンジュース
- チェリーマルガリータ 2,420
バトロンシルバー 自家製チェリーシロップ コアントロー
レモンジュース
- チェリーモヒート 2,420
バカルディホワイト 自家製チェリーシロップ バニラシロップ
レモンジュース
- 甘夏キール 2,420
白ワイン 甘夏シロップ シャルトリュエズ ジョーヌ
- 甘夏ネグローニ 2,420
六ジン 甘夏シロップ ノイリー プラット

モクテル

- アップルロワイヤル 1,980
ミュスカ ノンアルコールスパークリング グリーンアップルシロップ
ライムジュース
- グットタイムレモネード 1,980
ジンジャービール アクアフルッティ 自家製タイムシロップ
レモンジュース
- ピーチガーデン 1,980
ミルク ピーチジュース ラベンダーシロップ グレナデンシロップ
レモンジュース

ジュース&ソーダ

- ミュスカ ノンアルコール スパークリング 1,320
- オレンジ グレープフルーツ アップル ピーチ
キャロット マンゴー パイナップル 1,320
- 柚子ソーダ りんごソーダ ジンジャービール 1,320
- コーラ コーラゼロ スプライト ジンジャーエール
ライムソーダ 935

コーヒー&紅茶

- コーヒー エスプレッソ カフェインレスコーヒー 1,210
- カフェラテ カプチーノ ダブルエスプレッソ 1,320
- クスミティー ティーセレクション 1,400
イングリッシュブレックファスト アールグレイインテンス
アナスタシア グリーンローズ チャイオブザタイガー
アクアフルッティ ルイボスパニラ
- 一保堂茶舗 日本茶セレクション 1,400
煎茶 ほうじ茶 玄米茶
- カモミール ペパーミント 1,210



ビール&シードル

- サントリー東京クラフト ペールエール (生ビール) 1,430
- サントリープレミアムモルツ マスターズドリーム (生ビール) 1,650
- わびさびペールエール 1,430
- ライディーンビール アルト 1,430
- ハイネケン ヒューガルデン 1,320
- サントリーオールフリー (ノンアルコール) 1,100
- ヴァルド ランス ビオロジック シードル 1,540

月曜日～土曜日の18:00以降タヴァンラウンジをご利用のお客様には、ミュージックチャージとしておひとり様2,200円(税込)を頂戴しております。

表記の税込み価格に、15%のサービス料が加算されます。

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、係のものにお申し付けください。こちらのメニュー以外にも多数取り揃えております。

the tavern

GRILL & LOUNGE

アペタイザー



- "S" ■ シーザーサラダ タヴァンスタイル クリスピーベーコン 2,310
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
- "S" ■ ニース風サラダ 赤身鮪のシールド インゲン 2,640
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
- "V" ■ 林檎とアンディーブのサラダ シェーブルチーズブレッド 2,420
松の実のロースト 黒胡椒
- 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
- "V" ■ グリーンガーデンサラダ 季節野菜のグリル ホワイトバルサミコドレッシング 1,980
- 本日のスープ 1,980

チーズ&デザート



- 国産チーズプレート レーズンブレッド フラットブレッド ドライフルーツ 3,850
- "S" ■ ミニエクレア (6個) 1,540
- チョコレートボックス 2,970
- 季節のフレッシュフルーツ 2,310
- 本日のソルベ または アイスクリーム (2スクープ) 1,100

バーズナック



- ホットスパイシー フランクステーキ 2,090
- 海老 チョリソーとオリーブマリネ 1,980
- 鶏の唐揚げ 山葵マヨネーズ 1,870
- "V" ■ 野菜スティック セミドライトマトのディップ 1,870
- "V" ■ オリーブマリネ&ミックスナッツ 1,760
- プレミアムミニバーガー (3個) 2,310
トマト 大葉 カマベールチーズ

シャルキトリ



- 自家製ソーセージのグリル タスマニアマスタード 1,980
- タヴァン シャルキトリ ボード 国産生ハム 4,180
ジャンボンブラン 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
- 秋田県産白神生ハム 2,530
グリーンビーンズとフルーツトマトのサラダ パルメザンチーズ

サンドイッチ&パスタ



- クラブサンドイッチ 2,640
- ビーフテンダーロインのカツサンドイッチ 3,300
オーストラリア産ビーフ
和風BBQソース 自家製ピクルス
- クラシックタヴァンバーガー 熟成チェダーチーズ 2,970
グリルベーコン BBQソース スパニッシュオニオン
レタストマト ピクルス
- オープンフェイス スターキサンドイッチ 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
- "V" ■ ベジタブルサンドイッチ 2,200
サワーブレッド アボガド グリルペッパー トマト キュウリ
レタス オニオンレリッシュ
- "V" ■ ペンネノルマトマトソース 茄子 リコッタチーズ 2,200
- スパゲッティボロネーズ パルメザンチーズ 2,200
- "V" ベジタリアン
- "S" シグネチャーディッシュ

月曜日～土曜日の18:00以降タヴァンラウンジをご利用のお客様には、ミュージックチャージとしておひとり様2,200円(税込)を頂戴しております。

表記の税込み価格に、15%のサービス料が加算されます。

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、係のものにお申し付けください。