

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 ベーコン クルトン
- プラウンカクテル オーロラソース ミックスベジタブル
- 山形県産米沢豚のパテドカンパーニュ タスマニアマスタード
- マスカルポーネとほうれん草のサーモンロール
- 国産茸のキッシュ

温前菜

下記より3品お選び下さい

- フライドフィッシュの香味野菜マリネ クスクス添え
- ラザニア 北海道産ラクレットチーズ
- 京都産丹波黒鶏のグリル 縮みほうれん草西京味噌クリームソース
- シーフードクロケット タルタルソース
- 本日のスープ

main courses

下記より1品お選び下さい

- 国産牛ローストビーフ ローズマリーとガーリックマリネ
テーブルカービング または グリルステーキ 150g
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
- ***
- 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 林檎のコンポート 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。