

# 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  
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 **2,310**
- "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**
- 柚子マリネサーモン キャビア  
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 **2,640**
- "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**
- 秋田県産白神生ハム  
グリーンビーンズとフルーツマトのサラダ パルメザンチーズ **2,530**
- オープンフェイス ステーキサンドイッチ  
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 **3,410**
- "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

アオリイカと独活のマリネ タンポポのサラダ  
浅利と柚子のムース

#### スープ

本日のスープ

#### 魚料理

富士山サーモンのグリル ホワイトアスパラガスのソテー  
八朔のブルーノアゼットソース

#### 肉料理

岩手県産奥州いわいどり胸肉のグリル 十穀米の焼きリゾット  
バルサミコチキンジュ

#### または

国産牛ランプ肉のグリル 新玉ねぎのロースト  
フレッシュホースラディッシュ ビーフジュ

#### 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

ピーカンナッツブラウニー シャンティクリーム バナナ キャラメルソース

#### または

苺のエクレア ラズベリーソース バニラアイスクリーム

### 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**
- 静岡県産 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 藻塩