

the tavern

WEEKEND BRUNCH

前菜ブッフェ、ブランチスペシヤリティー1品、スイーツ、
温かい/冷たいお飲み物
8,500

白/赤/スパークリングワイン、
カクテル、ビールのフリーフロー付き
14,000

白/赤ワイン、シャンパン、
カクテル、ビールのフリーフロー付き
17,300

前菜ブッフェ

サラダセレクション、キッシュ、セイボリー、コールドカット、
アーティザナルチーズ、自家製スープやスペシャルロースト
など豊富なメニューをお楽しみください。

ブランチスペシヤリティー

自家製ワッフル
ブルーベリーコンポート ホイップクリーム (V)

ポーチドエッグ アボカド&サワーブレッドトースト
ベイクドトマト グリルマッシュルーム ルッコラ
フレッシュハーブ ライム (V)

スモークサーモンエッグベネディクト
ポーチドエッグ ほうれん草 オランダーズソース トーストブリオッシュ

ニョッキ グリーンアスパラガス 豆&ほうれん草 (V)
ごごみ 胡桃 パセリ パルメザンチーズ

鹿児島県産海老のリガトーニ
シーフードクリームソース 雲丹 ズッキーニ フレッシュハーブ

チーズバーガー
ビーフパティ チェダーチーズ レタストマト オニオン
自家製バーベキューソース

ペッパーステーキ
ビーフテンダーロイン 黒胡椒 コニャックソース マッシュポテト

本日の鮮魚
ヴィエルジュソース レモン

デザート

季節のデザートブッフェ (V)

季節のアイスクリーム&ソルベ (V)

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。(V) Vegetarian @thetaverntokyo