

# the tavern

Est. 2014

ザ タヴァン ランチ ココース

## 2 コース

3,360  
グリーンサラダ または スープ、メイン

## 3 コース

4,290  
前菜、メイン、スイーツ

## 4 コース

5,390  
前菜、スープ、メイン、スイーツ

## 前菜

春野菜のサラダ 貝のクリーミードレッシング  
春キャベツ 菜の花 蔦 ブロッコリー ズッキーニ  
春の香り ヘーゼルナッツ

季節の野菜スープ ガーリックブレッド (V)

## メイン

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

鮮魚のグリル 空豆 スナップエンドウ 日向夏  
ディルとケッパーのクリームソース

鶏胸肉のグリル  
アーモンド、カシューナッツとココナッツカレーソース  
季節の野菜 バスマティライス

豚肩ロースのグリル 筍 新玉葱 芽キャベツ  
ラディッシュ グリーンペッパーソース

## スイーツ

苺フォームクランブル

ブラックフォレスト

アイスクリーム&シャーベット (3スcoop) (V)

## グラスワイン

カステル ロック ブリュット、カヴァ/スペイン +1,320

シャトー ドゥ ボールガール デュクール 2022、  
アントル ドゥー メール/フランス +880

シャトー ドゥ ボールガール デュクール 2016、  
ボルドー/フランス +880

すべてのコースに食後のコーヒー又は紅茶が付きます

スナック

レモンマリネのオリーブ&スパイスナッツ (V)	1,430
野菜スティック&ハーブヨーグルトディップ (V)	1,760
デビルズエッグ いくら ライム	1,760
トリュフフライトリュフマヨネーズ (V)	1,650
チーズプレート (V)	
1種 (60g)	1,980
3種 (90g)	2,640
5種 (150g)	3,960

アパタイザー

シーザーサラダ	1,155 / 2,310
ロメイン ベーコン パルメザン クルトン アンチョビドレッシング	
緑レンズ豆のサラダ (V)	2,310
ボーチドエッグ 人参 ヘーゼルナッツ エンダイブ 粒マスタードドレッシング	
トッピング	
鹿児島県産海老のグリル (4尾)	+1,980
北海道産帆立のグリル (各)	+790
鶏胸肉のグリル (120g)	+1,320
シュリンプカクテル	2,900
アボカド グレープフルーツ レタス	
ピストゥスープ プロヴァンス風野菜スープ (V)	1,980
豆 トマト リゾーニ バジル アーモンド	

メイン

国産鯛のステーキタルタル	3,200
シングルモルトドレッシング ライム サワードウクリスプ	
鹿児島県産海老のリガトーニ	3,700
雲丹 シーフードクリームソース ズッキーニ フレッシュハーブ	
ペッパーステーキ 国産ビーフテンダーロイン(180g)	6,160
ブラックペッパー コニャックソース マッシュポテト	

グリル

本日の鮮魚 (150g)	3,280
ヴィエルジュソース レモン	
骨なし信玄どりのレモンマリネ (220g)	3,300
チキンジュ	
牛フランクのステーキ (160g)	3,460
エシャロット赤ワインソース	
雪室熟成国産牛テンダーロイン (160g)	9,680
カフェドゥパリバター	

マッシュポテト

マッシュポテト	each 1,400
ベイクドラタトウイユ	
ブロッコリーのグリル パルメザン ケッパー 松の実	
キャロットのソテー イエローピーツ レタス クミン パセリ	
グリーンアスパラガスのグリル チェリートマト	
フレッシュハリッササルサ	
フレンチフライ	
ご飯	385

## カフェ グルマン

コーヒー また エスプレッソ	1,560
季節のミニデザート3種付き	



(V) ベジタリアン

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。