

the tavern

Est. 2014

スナック

| | |
|--------------------------------|-------|
| レモンマリネのオリーブ&スパイスーナッツ (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 |
| トリュフフライトリュフマヨネーズ (V) | 1,650 |
| デビルズエッグ いくら ライム | 1,760 |
| ハムプレート ピクルス ハニーマスタード ガーリックブレッド | 4,180 |
| チーズプレート (V) | |
| 1種 (60g) | 1,980 |
| 3種 (90g) | 2,640 |
| 5種 (150g) | 3,960 |

前菜

| | |
|---|---------------|
| シーザーサラダ 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 | 1,155 / 2,310 |
| ベイクドビーツサラダ (V) 豆腐エスプーマ ポン酢 キノア サンフラワーシード 松の実 山椒 | 2,310 |
| 緑レンズ豆のサラダ (V) ポーチドエッグ 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 | 2,310 |
| 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 |
| 北海道産ホタテのクルード 蜜柑 人参 ピスタチオ 山椒 | 1,300 / 3,300 |
| シュリンプカクテル アボカド グレープフルーツ レタス | 2,900 |
| 国産鮪のステーキタルタル シングルモルトドレッシング ライム サワードウクラッカー | 1,900 / 3,200 |
| ピストゥスープ (V) プロバンス風野菜スープ 豆 トマトリゾーニ バジル アーモンド | 990 / 1,980 |
| 季節の野菜スープ (V) ガーリックブレッド | 890 / 1,780 |

シエフのおすすめ

| | |
|---|-------------------|
| シグネチャーセットメニュー | コースのみ / +ワインペアリング |
| 4 コース (海老のリガトーニを除く) | 12,400 / 19,000 |
| 5 コース | 15,400 / 23,100 |
| 北海道産ホタテのクルード 蜜柑 人参 ピスタチオ 山椒 *** | |
| ベイクドビーツサラダ ポン酢&豆腐エスプーマ レタス 大根 キノア サンフラワーシード 松の実 *** | |
| 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 *** | |
| ペッパーステーキ 国産ビーフテンダーロイン ブラックペッパー コニャックソース マッシュポテト (雪室熟成国産牛 120g にアップグレード +5,320) | |
| または | |
| 真蛸のグリル ピペラード コンフィパプリカ&トマトソース ラディッキオのグリル 菜の花 パセリ *** | |
| フローティングアイランド バニラクリームソース アーモンド | |

メイン

| | |
|---|---------------|
| ニョッキ グリーンアスパラガス 豆&ほうれん草 (V) | 1,600 / 2,900 |
| こごみ 胡桃 パセリ パルメザンチーズ | |
| 真蛸のグリル ピペラード | 3,800 |
| コンフィパプリカ&トマトソース ラディッキオのグリル 菜の花 パセリ | |
| 鹿児島県産海老のリガトーニ | 3,700 |
| 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 | |
| ペッパーステーキ (180g) | 6,160 |
| 国産ビーフテンダーロイン ブラックペッパー コニャックソース マッシュポテト | |

グリルコーナー

| | |
|--|----------------|
| 本日の鮮魚 (150g) ヴィエルジュソース レモン | 3,280 |
| 国産ポークチョップ (300g) マスタード ハニー クリームソース | 3,520 |
| 骨なし信玄どりのレモンマリネ (220g) チキンジュ | 3,300 |
| 牛フランクステーキ (160g) エシャロット赤ワインソース | 3,460 |
| 雪室熟成国産牛テンダーロイン (160g / 240g) カフェドゥパリバター | 9,680 / 14,520 |
| 国産ビーフ シャトーブリアン (400g 2名分) ベアネーズソース | 13,090 |

サイドメニュー

| | |
|-------------------------------------|------------|
| マッシュポテト | each 1,400 |
| ベイクドラタトゥイユ | |
| 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 イエロービーツ レタス パセリ クミン | |
| 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 | |
| ミックスグリーンリーフ | |
| フレンチフライ | |
| ご飯 | 385 |

スイーツ

| | |
|---|------------|
| モンブラン ラズベリーソルベ | each 1,540 |
| チョコレートムース ハニーアイスクリーム 塩キャラメルソース | |
| ハニーフレンチトースト ホームメイドブリオッシュ マスカルポーネ ポーレン フィンガーライム | |
| フローティングアイランド バニラクリームソース アーモンド | |
| キャロットケーキ オレンジ オリーブオイル | |
| アイスクリーム&ソルベ (1 スクープ) | 550 |

カフェ グルマン

| | |
|-------------------------------------|-------|
| コーヒー また エスプレッソ 季節のミニデザート3種付き (V) | 1,870 |
|-------------------------------------|-------|

GO GREEN

ベジタリアンのための5コースセットメニューをお試しください 8,100
当店のキッチンチームがお客様のためにお作りします



(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。