

the tavern

ザ タヴァンでは、さまざまな調理法を用い
伝統や革新を融合させたヨーロッパの伝統料理をご提供いたします。

Est. 2014

ザ タヴァン ランチ コーコース

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 藍 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) 1,980

1種 (60g)

3種 (90g)

5種 (150g)

1,980

2,640

3,960

アンパイヤザー

シーザーサラダ 1,230 / 2,460

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) 2,460

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

トッピング 鹿児島県産海老のグリル (4尾) +2,120

北海道産帆立のグリル (各)

鶏胸肉のグリル (120g)

+860

+1,460

シュリンプカクテル 3,200

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

国産鮪のステーキタルタル 3,460

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 4,380

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) 7,250

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) 4,100

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) 4,250

チキンジュ

牛フランクのステーキ (160g) 4,700

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

カフェドゥバリバター

エビ

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 イエロービーツ 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

CAFE GOURMAND

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

FOLLOW US!



(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。