

# the tavern

ザ タVERN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

スナック

レモンマリネのオリーブ&スパイシーナッツ (V)	1,430
野菜スティック&ハーブヨーグルトディップ (V)	2,200
トリュフフライ トリュフマヨネーズ (V)	1,650
ハムプレート ピクルス マスタード ガーリックブレッド	4,180
唐揚げチキン 山葵マヨネーズ	1,650
タVERN チーズスライダー (2個)	1,760
国産チーズプレート	
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
パンツァネッラサラダ (V) トマト パプリカ オニオン ケッパー オリーブ クルトン バジル	1,155 / 2,310
トッピング	
ブラックタイガーのグリル (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 アサリ ラディッシュ レンズ豆 ヘーゼルナッツ レモンドレッシング	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	3,740
本マグロのタルタル シトラス パセリ パインナッツ ロケット ライム サワードウクラッカー	1,540 / 3,080
ピストウスープ プロヴァンス風野菜スープ 豆 トマト マカロニ 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

シェフのおすすめ

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 (ホタテのクルードを除く)	12,400 / 19,000
5 コース	15,400 / 23,100
シュリンプカクテル アボカド グレープフルーツ レタス	
***	
本マグロのタルタル シトラス パセリ パインナッツ ロケット ライム サワードウクラッカー	
***	
北海道産ホタテのクルード アサリ ラディッシュ レンズ豆 ヘーゼルナッツ レモンドレッシング	
***	
ペッパーステーキ (雪室熟成国産牛 120g にアップグレード +4,620) または レモンアイオリ 富士山サーモン キュウリ パプリカ パセリ スパイシータブーレ	
***	
クレームブリュレ ミックスベリーソルベ	

メイン

キノコのカルナローリゾット (V) マスカポーネ ロケット パルメザン	1,210 / 2,420
レモンアイオリ 富士山サーモン キュウリ パプリカ パセリ スパイシータブーレ	2,860
鹿児島県産車海老のリガトーニ シーフードクリームソース ウニ ズッキーニ フレッシュハーブ レモン	3,080
オーストラリア産ラムチョップ (2ピース) 茄子のスマークマッシュ ブラックオリーブソース ハーブサラダ	5,280
ペッパーステーキ (180g) 北海道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	6,160
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	3,080
日本ポークチョップ (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
シグネチャー雪室熟成 国産牛サーロイン (150g / 220g) カフェドゥパリバター	7,260 / 10,780
北海道産ビーフ 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

マッシュポテト (V)	各 1,100
ベイクドラタトウイユ (V)	
ブロッコリーのグリル パルメザン ケッパー パインナッツ (V)	
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 (V)	
インゲン豆 ベーコン チャイブ クルトン	
ミックスグリーンリーフ (V)	

デザート

モンブラン ラズベリーソルベ	各 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	
洋梨とピーカンナッツのクランブル マンダリンソルベ	
イル・フロタント バニラクリームソース トーストアーモンド	
クレームブリュレ ミックスベリーソルベ	
自家製アイスクリーム&ソルベ	1 スcoop 550

(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。

@thetaverntokyo