

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

柚子マリネサーモン マコモダケ 大黒シメジ 柚子胡椒ポン酢ドレッシング
季節の野菜スープ ガーリックブレッド (V)

メイン

キノコのカルナローリゾット マスカポーネ ロケット パルメザン (V)
鮮魚のグリル コーンピューレ ベーコンとほうれん草 パルメザンチーズフォーム
千葉県産豚肩ロース肉のグリル 米茄子 スパイシートマトコンポート
北海道産牛サーロインのグリル グリーンアスパラガス パセリマッシュポテト 黒ニンニクアイオリ ビーフジュ

スイーツ

洋梨のタルト イチジク バニラアイスクリーム (V)
パンドジェンヌ アーモンドガナッシュ レモンジンジャーソース (V)
ホームメイドアイスクリーム&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 2021、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

アラカルト

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

国産チーズプレート (V)

1種 (60g)

1,980

3種 (90g)

2,640

5種 (150g)

3,960

アペタイザー

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匹)

+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

アボカド グレープフルーツ レタス

3,740

ピストゥスープ (V)

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

1,980

メイン

車海老のリガトーニ

ウニ シーフードクリームソース フレッシュハーブ

3,080

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

ペッパーステーキ ビーフテンダーロイン(180g)

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

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)

カフェドゥパリバター

7,260

サイド

each 1,100

マッシュポテト (V)

バ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 イエロービーツ 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

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