

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

チキンリエット マッシュルームのグリル フィグマスタード ミックスサラダ バジルペースト
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 ルッコラ パルメザン (V)
鮮魚のグリル ローストパンプキン インゲン レモンガラスココナッツソース
鶏胸肉のグリル 舞茸 レンコンチップス 栗のジュ 栗のロースト
ラムのブレイズ チーズ ポレンタ ラムのジュ

スイーツ

洋梨のタルト フィグ バニラアイスクリーム (V)
かぼちやのモンブラン
ホームメイドアイスクリーム&シャーベット (3スクープ) (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と紅茶が付きます

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)	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

ステーキ

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
富士山サーモン かぼちやのマッシュ マッシュルームのグリル 西京味噌 ブールブランソース	3,200
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

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

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	1,300 / 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	1,300 / 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	2,900
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

パンケーキ

マッシュポテト (V)	each 1,400
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