the tavern
GRILL & LOUNGE

ザ タヴァン グリル＆ラウンジのシグネチャーディッシュをご紹介いたします。
日本の食材と熟成方法にこだわり、高温のオーブンで香ばしくジューシーにグリルした熟成肉をはじめ、
クラシカルな定番メニューを驚きに満ちた斬新なアレンジでお届けする至極のメニューをお楽しみください。

Specializing in grilled dishes, 'The Tavern - Grill & Lounge' offers an exciting lineup of modern inspired dishes including quality aged meats seared to perfection in our new lava stone broiler grill. Enjoy a variety of specialty dishes including "snow aged" beef, matured for 25 days in a natural "Yukimuro" refrigerator.

北海道産 雪室熟成 サーロイン / Yukimuro Snow Aged Hokkaido Sirlion

雪室と呼ばれる「天然の冷蔵庫」で熟成し、旨味が増したスノーエイジングのサーロインビーフを360度全方 向から均一に火を通すことができる高温のグリルオーブンで、香ばしくかつジューシーに焼き上げます。自家製の５種のソースと合わせてご堪能ください。
※雪室熟成のメニューには、「シャートーブリアン」、「ティーボーン」、「テンダーロイン」、「新潟県産 豚ロース」もご用意がございます。

Snow-aged sirloin beef aged in a snow chamber, a natural refrigerator, to enhance its flavor, grilled to perfection in a high-temperature grill oven that evenly cooks the beef for a savory and juicy flavor. Enjoy it with our five homemade sauces.
*The snow-aged menu also includes Chateaubriand, T-bone, Tenderloin, and Niigata Pork Loin.

160g / 240g　¥7,260 / ¥10,780

ニース風サラダ / Nicoise Salad

世界中で愛されるクラシックメニュー「ニース風サラダ」をモダンにアレンジ。ダイス型にカットしたマグロの炙りや、ポテトのグリルなどを繊細に美しく盛り付けたアートな一皿。

A modern twist on the classic Nicoise-style salad, a menu favorite around the world. This artistic dish is delicately and beautifully arranged with dice-cut seared tuna and grilled potatoes.

¥2,640

ロブスタービスク / Lobster Bisque

濃厚な味わいのカナダ産ロブスターを丸ごと使った魚介の旨味たっぷりの香り高いビスクスープと、絶妙に火入れしたロブスターのポーチを合わせた贅沢な一品。辛味のあるルイユソースを加えて。

A sumptuous dish of richly flavored whole Canadian lobster in an aromatic bisque broth full of seafood flavors, combined with exquisitely cooked poached lobster and an added spicy rouille sauce.

¥2,420

*メニュー内容は仕入れなどの状況により変更になる場合がございます。記載の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。
*Menu items are subject to change due to market availability. Prices are inclusive of consumption tax and subject to a 15% service charge.