

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します。
日本の食材と熟成方法にこだわり、高温のオープ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 Sirloin



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プンで、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、「シャトーブリアン」、「ティーボーン」、「テンドーロイン」、「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

ボンブアラスカ / Bombe Alaska



フレーバーの異なる3種類の自家製アイスクリームをふわふわのメレンゲで包み、バーナーで表面に焦げ目をつけたボンブアラスカ。食べる場所によって味の変化と異なる食感が楽しいシェフのオリジナリティが光る至極のスイーツです。

Three different flavors of homemade ice cream wrapped in a fluffy meringue and the surface is charred with a burner to create Bombe Alaska. The chef's originality shines through in this exquisite sweet, which offers a variety of flavors and different textures depending on where it's eaten.

¥1,540

*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.