

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

丸ごと鮎のパテ
蕪 胡瓜 山葵菜
キウイフルーツと大葉のドレッシング

季節の野菜スープ
ガーリックブレッド (V)

メイン

ニョッキ グリーンアスパラガス 豆&ほうれん草
こごみ 胡桃 パセリ パルメザンチーズ (V)

鮮魚のグリル 白アスパラガス 筍
トマトオリーブタップナード
トマトとバシルのクリームソース

豚肩ロースのグリル グリーンアスパラガス 春の豆
芽キャベツ ベーコン コルニッションとマスタードジュ

国産ビーフサーロインのグリル +2,530
季節野菜のロースト クレソン 赤ワインソース

スイーツ

キャラメライズシブースト

ブラックフォレスト

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又は紅茶が付きます

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)	1,760
デビルズエッグ いくら ライム	1,760
トリュフフライ トリュフマヨネーズ (V)	1,650
チーズプレート (V)	
1種 (60g)	1,980
3種 (90g)	2,640
5種 (150g)	3,960

アパタイザー

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	1,230 / 2,460
緑レンズ豆のサラダ (V) ポーチドエッグ 人参 ヘーゼルナッツ エンダイブ 粒マスタードドレッシング	2,460
トッピング 鹿児島県産海老のグリル (4尾)	+2,120
北海道産帆立のグリル (各)	+860
鶏胸肉のグリル (120g)	+1,460
シュリンプカクテル アボカド グレープフルーツ レタス	3,200
ピストゥスープ プロヴァンス風野菜スープ (V) 豆 トマト リゾーニ バジル アーモンド	1,980

メイン

国産鮪のステーキタルタル シングルモルトドレッシング ライム サワードウクリスプ	3,460
鹿児島県産海老のリガトーニ ロブスタークリームソース 雲丹 ズッキーニ フレッシュハーブ	4,380
ペッパーステーキ 国産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	7,250

グリル

本日の鮮魚 (150g) ヴィエルジュソース レモン	4,100
骨なし信玄どりのレモンマリネ (220g) チキンジュ	4,250
牛フランクのステーキ (160g) エシャロット赤ワインソース	4,700
本日の特選A5黒毛和牛 (160g) カフェドゥパリバター	11,100

エビダイオホ

マッシュポテト	each 1,400
バイクドラタトウイユ	
ブロッコリーのグリル パルメザン ケッパー 松の実	
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	
グリーンアスパラガスのグリル チェリートマト フレッシュハリッササルサ	
フレンチフライ	
ご飯	385

CAFE GOURMAND

コーヒー また エスプレッソ	1,560
季節のミニデザート3種付き	

FOLLOW US!



(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。