

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

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)	1,760
	トリュフフライ トリュフマヨネーズ (V)	1,650
	デビルズエッグ いくら ライム	1,760
	ハムプレート ピクルス ハニーマスタード ガーリックブレッド	4,180
	チーズプレート (V)	
1種 (60g)	1,980	
3種 (90g)	2,640	
5種 (150g)	3,960	

前菜	シーザーサラダ	1,230 / 2,460
	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	
	ベイクドビーツサラダ (V)	1,620 / 2,460
	豆腐エスプーマ ポン酢 キノア サンフラワーシード 松の実 山椒	
	緑レンズ豆のサラダ (V)	2,460
	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	
	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
北海道産ホタテのクルード	2,280 / 3,460	
蜜柑 人参 ピスタチオ 山椒		
シュリンプカクテル	3,200	
アボカド グレープフルーツ レタス		
国産鮪のステーキタルタル	2,080 / 3,460	
シングルモルトドレッシング ライム サワードウクラッカー		
ピストゥスープ (V)	990 / 1,980	
プロバンス風野菜スープ 豆 トマト リゾーニ バジル アーモンド		
季節の野菜スープ (V)	890 / 1,780	
ガーリックブレッド		

シェフのおすすめ	シグネチャーセットメニュー	course / + wine pairing
	4 コース (海老のリガトーニを除く)	10,000 / 16,600
	5 コース	12,000 / 19,700

アミューズブッシュ

北海道産ホタテのクルード
蜜柑 人参 ピスタチオ 山椒

ベイクドビーツサラダ
ボン酢&豆腐エスプーマ キノア サンフラワーシード 松の実

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

ペッパーステーキ
国産ビーフテンダーロイン ブラックペッパー
コニャックソース マッシュポテト

(本日の特選A5黒毛和牛 100g にアップグレード +7,744)

or

真蛸のグリル ピペラード
コンフィパプリカ&トマトソース ラディッキオのグリル パセリ

フローティングアイランド
バニラクリームソース アーモンド

コーヒー/紅茶 ミニャルディーズ

メイン	ニョッキ グリーンアスパラガス 豆&ほうれん草 (V)	1,890 / 3,450
	ごごみ 胡桃 パセリ パルメザンチーズ	
	真蛸のグリル ピペラード	4,460
コンフィパプリカ&トマトソース ラディッキオのグリル パセリ		
鹿児島県産海老のリガトーニ	4,380	
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		
ペッパーステーキ (180g)	7,250	
国産ビーフテンダーロイン ブラックペッパー コニャックソース マッシュポテト		

グリルコーナー

本日の鮮魚 (150g)	4,100
ヴィエルジュソース レモン	
国産ポークチョップ (300g)	4,800
マスタード ハニー クリームソース	
骨なし信玄どりのレモンマリネ (220g)	4,250
チキンジュ	
牛フランクステーキ (160g)	4,700
エシヤロット赤ワインソース	
本日の特選A5黒毛和牛 (160g / 240g)	11,100 / 16,650
カフェドゥパリバター	
国産ビーフ シャトーブリアン (400g 2名分)	13,090
ベアネーズソース	

デザート	マッシュポテト	each 1,400
	ベイクドラタトゥイユ	
	ブロッコリーのグリル パルメザン ケツパー 松の実	
	キャロットのソテー イエロービーツ レタス パセリ クミン	
	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	
	ミックスグリーンリーフ	
	フレンチフライ	
ご飯	385	

デザート	モンブラン	each 1,540
	ラズベリーソルベ	
	チョコレートムース	
	ハニーアイスクリーム 塩キャラメルソース	
	ハニーフレンチトースト	
	ホームメイドブリオッシュ マスカルポーネ ポーレン フィンガーライム	
フローティングアイランド		
バニラクリームソース アーモンド		
キャロットケーキ		
オレンジ オリーブオイル		
アイスクリーム&ソルベ (1 スクープ)	550	

CAFE GOURMAND

コーヒー また エスプレッソ	1,870
季節のミニデザート3種付き (V)	

GO GREEN

ベジタリアンのための5コースセットメニューをお試ください	8,100
当店のキッチンチームがお客様のためにお作りします	



(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。