

# the tavern

## GRILL & LOUNGE

ニース風サラダ 鮪の赤身のシールド インゲン ポテトのコンフィ ブラックオリーブ  
ウズラの卵 ホワイトアンチョビ ヘーゼルナッツドレッシング 胡麻チュイール  
nicoise salad, seared akami tuna, green beans, confit potato, black olives,  
quail eggs, white anchovy, hazelnut dressing, sesame tuile

フォアグラポット ソーテルヌゼリー トースト  
potted foie gras, sauternes wine jelly, melba toast

ロブスタービスク ロブスターのポーチ ルイユソース  
signature lobster bisque, poached lobster, sauce rouille

帆立貝のグリル クレソンピューレ 小カブのバター煮込み  
grilled sea scallop, watercress puree, butter braised baby turnip

国産牛 サーロイン F1 140g ローストハーブポテト バターキャロット ルッコラサラダ  
japanese sirloin F1, 140g, roasted herb potatoes, butter carrot, arugula salad

または

OR

皇帝の海老 グレモラータクラスト マイクロハーブサラダ レモン  
jumbo king prawn, gremolata crust, micro herb salad, lemon

アップグレードオプション - シグネチャー 雪室熟成肉 -

upgrade option signature snow aged beef

+4,620

国産牛 テンダーロイン または サーロイン F1 120g

雪室熟成ガーリックマッシュポテト添え

japanese beef tenderloin **OR** sirloin F1, 120g

served with snow aged garlic mashed potato

ボンブアラスカ アンダーズスタイル

bombe alaska, seasonal ice cream