Starters

TAVERN'S Special Cobb Salad
TAVERN
特製コブサラダ・・・ 2,500
White Miso Buttermilk Dressing
白みそバターミルクのドレッシング

Domates Corbasi（Turkish Tomato Soup）- Beef Kofte - Yogurt Hummus
ドマテス・チュルバス（トルコ風トマトスープ）
ビーフキョフテ ・・・・・・・・・ 2,500
Sauteed Spring Cabbage
ヨーグルトフムス 春キャベツのソテー

Greek Yoghurt
ギリシャヨーグルト・・・ 2,300
Assorted Fruits
季節のフルーツ & ソース

Main

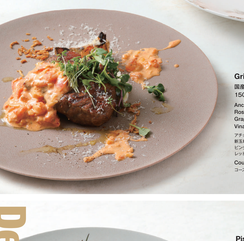
Superfood Granola
自家製スーパーフード
グラノーラ ・・・・・ 2,300
Almond Milk – Acai Coulis
アーモンドミルク アサイーのクーリ

Marinated - Amberjack - Basil Cream
愛媛県産カンパチのマリネ
バジルクリーム ・・・・・・・・・・ 2,500
Avocado and Mozzarella Cheese - Yuzu Pepper - Lemon and Yuzu Pepper Jelly
アボカドとモッツァレラチーズのゆず胡椒マリネ
レモンと柚子胡椒のゼリレ

Wild Vegetables and Walnut Spaghettini - Carbonara Style
山菜とクルミのスパゲティーニ カルボナーラ風 ・・・・・・ 2,600
Sakura Shrimp Chips - Raspberry Butter - Mimolette Cheese
桜エビチップス フランボワーズバター ミモレットチーズ

Cardamom Marinated Swordfish
メカジキのカルダモンマリネ ・・・ 2,700
Lemongrass Cream - Sesame Salad with Lotus Root and Shiitake Mushrooms
Spicy Cauliflower Fritter - Japanese Pepper
レモングラスクリーム 蓮根と椎茸のセサミサラダ
カリフラワーのスパイシーフリット 花山椒

Cajun Grilled Shingen Chicken Thighs
信玄酒鶏肉の
ケイジングリル ・・・ 2,900
Mushroom Jalapeno Sauce
Broccoli and Bamboo Shoot
Tabouli - Rangpi – Pistachio
キノコのペペーニョソース
ブロッコリーと筍のタブレ
ラヴィコット ピスタチオ



Galette - Buckwheat
そば粉のガレット ・・・・・ 2,900
White Asparagus and Smoked Salmon - Canola Flower Marinated in Apple Vinegar – Poached Egg - Mustard Hollandaise Sauce - Browned Butter
ワイトアスパラガスとスモークサーモン
菜の花のアップルビネーグルマリネ ポーチドエッグ
マスタードオランデーズソース 焦がしバター

Stone Oven Bread Burger – Korean Style- Putty150g
石窯プレッツバーガー
コリアンスタイル パテ150g ・・・・・・・・ 4,500
Gochujang Mustard BBQ Sauce
Sriracha Coleslaw - Asakusa Bacon - Onion Rings - Red Cheddar Cheese - Cheese & Honey Crunch Fries
コチュジャンマスタード BBQ ソース シラチャーコールスロー
浅草ベーコン オニオンリング
レッドチェダーチーズ チーズ&ハニークランチポテト
Cource Supplement / コース追加料金 ・・・・ +¥1,200

Grilled Beef Sirloin - 150g
国産牛サーロインのグリル
150g ・・・・・・・・・ 5,800
Ancho Chilli Marinated - Roasted Rosemary Miso Butter Onions - Pink Grapefruit and Redbodl Pepper Vinaigrette
アチョチリマリネ
軽玉ネギのローズマリー味噌バターロースト
レンクルニ ピンクグレープフルーツ
レッドペッパーのペーパーガラビネット
Cource Supplement
コース追加料金 ・・・・・ +¥2,000

Dessert

Pistachio And Strawberry Croffle
ピスタチオとストロベリーの
クロッフル ・・・・・・ 2,300
Pistachio Cream - Strawberry Compote - Dark Chocolate Sauce – Vanilla Ice with Black Pepper Cream Caramelized Rosemary and Almond Cacao Nibs
ピスタチオクリーム ストロベリーコンポート
ダークチョコレートソース 黒胡椒 バニラアイス
クリーム ローズマリーとアーモンドのキャラメリゼ
カカオニブ

Cherry Blossom Mont Blanc - Creme Chantilly
桜のモンブラン
クレームシャンティー ・・・・ 2,300
Cherry Blossom Powder - Crumble
Pink Pepper
チェリーブラブル 桜パウダー ピンクペッパー

Assorted Ice Cream & Sorbet
アイスクリーム&シャーベット
盛り合わせ（3種） ・・・ 2,300

All prices quoted are subject to 15% service charge.
表記料金に、サービスチャージ 15%を別途申し受けます。

When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary requirements that we should be aware of when preparing your meal.
食物アレルギー等、お伺にあたり食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けくださいますようお願い致します。