

こんにちは！！

TAVERN by the greenでは、
お客様の好みにあった、
お客様のライフスタイルに合わせた、
新しいスタイルのランチコースをご提案致します。

アラカルトメニューの中から好きな物
を選び頂けます！
例えば、メインディッシュを2皿召し上がって
いただいたり、ヘルシーにスターターを2皿
選んでいただいたり、お客様の
その日の気分で楽しんでいただけます。

料理長 井澤 優太



BRUNCH

Choice of 2Dish+Café free
2皿のコース+カフェフリー
3,913

Choice of 3Dish+Café free
3皿のコース+カフェフリー
4,782

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、お体に合わない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。

TAVERN

by the green

Starters


Cobb Salad - Slow Cooked Chicken Breast White Miso Ranch Dressing TAVERN特製コブサラダ 白みそとバターミルクのドレッシング	2,200
Beef tendon Borscht TAVERN Style -Tortilla- ボルシチ TAVERN スタイル	2,200
Greek Yoghurt - Assorted Fruits - Passion Fruit Sauce Caramelised Almond ギリシャヨーグルトと季節のフルーツ キャラメリゼしたアーモンド パッションフルーツソース	2,000
Superfood Granola - Almond Milk - Acai Coulis 自家製スーパーフードグラノーラ アーモンドミルク アサイーのクーリ	2,000
 Instant Smoked Amberjack Marinated Eggplant & Winter Melon Homemade Almond Milk - Basil Oil - Harissa - 鹿児島県産カンパチの瞬間燻製 ナスと冬瓜のマリネ 自家製アーモンドミルク バジルオイル ハリッサ ローストアーモンド	2,300

Mains

Federini with prosciutto and burrata cheese strawberry And tomato salsa balsamic aioli 生ハムとブッラータチーズのフェデーリーニ いちごとトマトのサルサ添え バルザミコアイオリ	2,300
Herb marinated swordfish Aji Panca American Sauce Turnip & Herb Vinegar puree Salted Kelp Spinach cream メカジキのハーブマリネ アヒバカンカアメリカーナソース 蕪とハーブヴィネガーのビュール 塩昆布ほうれん草クリーム 柑橘	2,400
 Cajun Grilled "Shingen" Chicken Thighs, Morenegro - Hot Cashew & Quinoa Salad Sweet Potato Puree - Roasted Cashew Nuts 信玄鶏腿肉のグリル モレネグロ カンシューナッツとキヌアのホットサラダ スウィートポテトビュール ローストカシューナッツ	2,600
Buckwheat Galette - Shirasu&Raws seaweed Cream -Fried Lotus Root- Astaki Red Egg- Parmigiano Reggiano そば粉のガレット しらすと生のりのクリームソース フライド蓮根 アスタキレッド卵 パルミジャーノ・レッジャーノ	2,600
Stone Oven baked Bread Burger - 100% Beef Patty Black Sesame Teriyaki Sauce - Yuzu Pepper Aioli Crunchy Potato - Raspberry Mascarpone Dip 石窯焼きブレッドバーガー 牛100%パテ 黒ゴマ照り焼きソース 柚子胡椒アイオリ クランキーポテト ラズベリーマスカルポーネディップ Brunch course Supplement ブランチコース追加料金 1,000	4,200
 200g Angus Beef Sirloin - Mushroom & Lemon Gremolata - Whiskey & Parmesan Cream Sauce Smoked Oil Sardine & Potato Terrine アンガス牛サーロイン200g キノコとレモンのグレモラータ ウイスキー&パルメザンクリームソース 燻製イワシとジャガイモのテリーヌ Brunch course Supplement ブランチコース追加料金 2,000	5,500

A la Carte アラカルト

Dessert

 Violet Cruffie - Purple Sweet Potato Puree & Cream Salted Milk Ice Cream - Cassis Sauce バイオレットクロツフル 紫芋ビュール 紫芋クリーム 塩ミルクアイス カシスソース	1,800
Blondie NY Cheesecake - Caramel Sauce Milk Tea Ice Cream ブロンディーNYチーズケーキ キャラメルソース ミルクティーアイスクリーム	1,800
Assorted Ice Cream & Sorbet アイスクリーム&シャーベット盛り合わせ(3種)	1,800

A la Carte アラカルト

Coffee/Tea/Herb Tea

Coffee コーヒー	990
Ice Coffee アイスコーヒー	990
Royal Darjeeling ロイヤルダーズリン	1,150
Earl Grey アールグレイ	1,200
English Breakfast Tea イングリッシュ ブレックファースト ティー	1,200
Waterfruit Green Tea ウォーターフルーツグリーンティー	1,200
Moroccan Mint Tea モロカン ミント ティー	1,200
Chamomile カモミール	1,200
Grand Jasmine Tea グランド ジャスミン ティー	1,200

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、お体に合わない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。