TAVERN

by the green

Course Menu

Seasonal Course
12,000

Amuse

Amuse of The Day
本日のおすすめ

Cold Appetizer

Marinated Amberjack
Bambooshoot & Seasonal Onion Salad
Cauliflower & Seasonal Onion Pickles
Crown Daisy Salsa Verde
鹿児島県産カンパチのマリネ 春菊のサルサ 筍と新玉ねぎのサラダ
カリフラワーと新玉ねぎのピクルス

Hot Appetizer

Angel Shrimp & Snow Crab Cake
Spicy Sea Food Sauce
Versatile Green Onion & Green Chili Condiment
天使エビとズワイガニのスノークラブケーキ
スパイシーシーフードソース 万能ねぎと青唐辛子のコンディメント

Seafood

Grilled Canadian Lobster & Sword Fish
Americaine Sauce & Sate Sauce
Malte Vinegar Coleslaw
カナダ産ロブスターとメカジキのグリル
アメリケーヌソース＆サテソース モルトビネガーコールスロー

Mains

Grilled Japanese Beef Tender Loin –Lemon Carbonara Sauce– New Potato & “Asakusa“ Bacon Sauter – Parmigiano Reggiano
国産牛テンダーロインのグリル レモンカルボナーラソース
新じゃがいもと浅草ベーコンのソテー パルミジャーノ・レッジャーノ

Heaven

Cherry Blossoms & Red Been Croffle Cherry Blossoms Cream & Powder Red Been Ice Cream
Strawberry Sauce
桜と小豆のクロッフル 桜クリーム 桜パウダー ストロベリーソース
小豆のアイスクリーム

Tea & Coffee

※上コース料理は同コース２名様より承ります

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、お体にあ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。

Dessert

Blondie New York Cheesecake – Peach Melba Style
Vanilla Ice Cream – Raspberry Sauce
Peach Compote – Caramelized Almond
ブロンディーNYチーズケーキ ピーチメルバスタイル バニラアイスクリーム
白桃のコンポート ラズベリーソース アーモンドキャラメリゼ
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

Cherry Blossoms & Red Been Croffle – Cherry Blossoms Cream &
Powder Red Been Ice Cream – Strawberry Sauce
桜と小豆のクロッフル　桜クリーム 桜パウダー　ストロベリーソース
小豆のアイスクリーム
1,800

Coffee/Tea/Herb Tea

Coffee
コーヒー
990

Ice Coffee
アイスコーヒー
990

Royal Darjeeling
ロイヤルダージリン
1,150

Earl Grey
アールグレイ
1,200

English Breakfast Tea
イングリシュ ブレックファースト 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、お体にあ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。

Course Menu

TAVERN Course
14,500

Amuse

Today's Ceviche
本日のセビーチェ

First Appetizer

Salad with Seasonal Fruits & Spanish Prosciutto
Aldino Fructus Lemon Olive Oil
季節のフルーツとスペイン産生ハムのサラダ仕立て
アルドイノ社フルクトゥスレモンオリーブオイル

Second Appetizer

本日のおすすめスープ

Mains

Grilled USDA Tomahawk Beef Fat Yorkshire Pudding
Fermented Butter Mashed Potatoes
Creamed Komatsuna Assorted sauces
USDAトマホークのグリル ヨークシャープディング
発酵バターマッシュポテト
発酵バターマッシュポテト 小松菜クリーム ソース盛り合わせ

Heaven

Blondie New York Cheesecake – Peach Melba Style
Vanilla Ice Cream – Raspberry Sauce
Peach Compote – Caramelized Almond
ブロンディーNYチーズケーキ ピーチメルバスタイル バニラアイスクリーム
白桃のコンポート ラズベリーソース アーモンドキャラメリゼ

Tea & Coffee

※上コース料理は同コース２名様より承ります

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、お体にあ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。

Sauces For The Beef Cuts

Sansho & Green Pepper Corn
山椒とグリンペッパーコーンソース

Red Wine
赤ワインソース

Tomato Salsa
トマトサルサ

Ponzu
自家製ポン酢

Truffle
トリュフソース
追加料金 1,000

Sides

Hand Cut Fried Potatoes
自家製ポテトフライ
880

Fermented Butter Mashed Potatoes
発酵バターマッシュポテト
1,100

Bacon Cream Spinach
ベーコンクリームほうれん草
1,100

Herb Garlic Grilled Seasonal Vegetables
季節野菜のハーブガーリックグリル
1,300

Avocado Gratin
アボカドグラタン
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、お体にあ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。

A la Carte

TAVERN Signature Tomahawk

Grilled USDA Tomahawk 800g
USDAトマホークのグリル
14,000

Grilled Beef Cuts

USDA Aurora Angus Beef Sirloin 350gUSDA
オーロラアンガス牛サーロイン 350g
7,400

Japanese Beef Fillet 200g
国産牛フィレ肉のグリル 200g
9,000

Japanese A5 Wagyu Beef Sirloin 200g
A5和牛サーロインのグリル 200g
8,500

Japanese A5 Wagyu Beef Fillet 150g
A5和牛フィレのグリル 150g
16,000

※ソース、付け合わせを隣ページよりお選びください

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、お体にあ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。

Apetizers

Pickles
ピクルス
1,000

TAVERN Cobb Salad - Slow Cooked Local Chicken Breast
Seasonal Vegetables- White Miso Ranch Dressing
季節野菜のコブサラダ　低温調理した国産鶏胸肉
白みそとバターミルクのドレッシング
2,200

Caesar Salad "ASAKUSA" Bacon Soft-boiled egg
シーザーサラダ 浅草ベーコン 半熟卵　パルミジャーノ・レッジャーノ
2,200

Marinated Amberjack
Bambooshoot & Seasonal Onion Salad
Cauliflower & Seasonal Onion Pickles
Crown Daisy Salsa Verde
鹿児島県産カンパチのマリネ　春菊のサルサ　筍と新玉ねぎのサラダ
カリフラワーと新玉ねぎのピクルス
2,300

Angel Shrimp & Snow Crab Cake
Spicy Sea Food Sauce
Versatile Green Onion & Green Chili Condiment
天使エビとズワイガニのスノークラブケーキ
スパイシーシーフードソース　万能ねぎと青唐辛子のコンディメント
2,400

Truffle Risotto
トリュフリゾット
2,600

Pasta of The Day
本日のパスタ
2,300

Fisksuppe TAVERN Style – Fish ball
フィスクシュッペ　フィッシュボール
春キャベツのスパイシーロースト　長ネギオイル　ピスタチオ　チポトレサルサ
2,200

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、お体にあ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。

Mains

Mojo Marinated "Yume no Daichi " Pork Loin
- Chimichurri Sauce –
北海道産夢の大地豚ロースのモホマリネ
チミチュリソース
3,200

Grilled Australian Double Lamb Chops
Sansho & Green pepper Sauce　– Harissa　–
オーストラリア産仔羊のグリル　山椒グリーンペッパーソース
ハリッサ
4,700

Today' s　Fish
本日の魚料理
2,400

Rare Grilled Tuna –Aged For 12 Years Balsamic Sauce –
Basil Cream -Seasonal Gratin
マグロのレアグリル 12年熟成バルサミコソース バジルクリーム
新玉ねぎのグラタン
4,000

Grilled Canadian Lobster
Sriracha　Cheese　Fondye
カナダ産ロブスターのグリル シラチャーチーズフォンデュ
9,000

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、お体にあ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。