



TAVERN
by the green



Course Menu

TAVERN Course 10,000

Amuse

Today's Ceviche
本日のセビーチエ

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 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

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。

Dessert

Blondie New York 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

Violet Croffle - Purple Sweet Potato Puree & Cream &
Salted Milk Ice cream -Cassis Sauce
バイオレットクロッフル 紫芋ピューレ 紫芋クリーム 塩ミルクアイスクリーム
カシソース
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

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

Course Menu

Seasonal Course
12,000

Amuse

Amuse of The Day
本日のおすすめ

Cold Appetizer

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

Hot Appetizer

Angel Shrimp & Snow Crab Cake
- Black Sesame Teriyaki Sauce -Yuzu Pepper Aioli
天使エビとズワイガニのスノークラブケーキ
黒ゴマ照り焼きソース 柚子胡椒アイオリ

Seafood

Grilled Canadian Lobster & Sword Fish
-Ahi Panka Americaine Sauce
カナダ産ロブスターとメカジキのグリル
アヒンカンアメリカンソース

Mains

Grilled Japanese Beef Tender Loin - Truffle Sauce -
Avocado Gratin
国産牛 tenderloin のグリル トリュフソース
アボカドグラタン

Heaven

Purple Sweet Potato Mousse - Salted Milk Ice Cream -
Seasonal Fruit
紫芋のムースと塩ミルクのアイスクリーム 季節フルーツ

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。

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。

Sauces For The Beef Cuts



Sansho & Green Pepper Corn
山椒とグリー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 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 350g
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

A la Carte

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。

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・レッチャーノ
2,200

Instant Smoked Amberjack – Marinated Eggplant & Winter Melon
-Homemade Almond Milk – Basil Oil – Harissa – Roasted Almonds
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

Angel Shrimp & Snow Crab Cake
Black Sesame Teriyaki Sauce – Yuzu Pepper Aioli
天使エビとズワイガニのスノークラブケーキ
黒ゴマ照り焼きソース 柚子胡椒アイオリ
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

 Beef tendon Borscht TAVERN Style –Tortilla-
ボルシチ TAVERN スタイル
2,200

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 –Mushroom & Lemon Gremolata – Whisky &
Parmesan Cream Sauce – Smoked Oil Sardine & Potato Terrine
マグロのレアグリル 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
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。

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。