



TAVERN by the greenでは、
お客様のお好み、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
ご提案いたします。

アラカルトメニューの中から
2品もしくは、3品お選びいただけます。

メインを2皿お選びいただいても
いいですし、
スターター、メイン、デザートから
1品ずつ選んでコースのように
お召上がりいただくのもおすすめです。

その日の気分で
自由にお楽しみください。

料理長 井澤 優太

【Week day】

Choice of 2Dish+Café free
3,400

Choice of 3Dish+Café free
4,300

【Week end】

Choice of 2Dish+Café free
3,900

Choice of 3Dish+Café free
4,800

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

BRUNCH

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

Sopa de Asteca-Seafood-Avocado-Fried
Tortilla-Lime-Noparitos
ソパデアステカ シーフード アボカド トルティーヤ ライム ノパリトス

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

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

Salmon Lox-Okra & Quinoa Salad-Horseradish
Aioli-Cucumber Kiwi Relish
サーモンロックス オクラとキノアのサラダ 西洋わさびのアイオリ きゅうりキウイレリッシュ

Mains

Pasta of The Day
本日のおすすすめパスタ

Swordfish Herb Saute-Green Romesco
Sauce-Edamame Frit-Mascarpone
メカジキのハーブソテー グリーンロメスコソース 枝豆フリット マスカルポーネ

Marinated Buttermilk Marinated"Shingen" Chicken
Thigh-Cola BBQ-Yong Corn Salad-Noparitos
Lemon Yogurt-Red Cabbage Coleslaw
信玄鶏腿肉のバターミルクチキン コーラBBQ
ヤングコーンサルサ ケールサラダ ノパリトス

Eggs Benedict - Sakura Wood Smoked Bacon- Asutaki
Red Poached Egg-English Muffin-Soy Koji Hollandaise
エッグベネディクト 浅草ベーコン アスタキレッド しょうゆ糀オランダーズソース

✂ Buckwheat Galette-Summer Vegetable Tomato Sauce-Mozzarella-
Asutaki Red Fred Egg-Pecorino Romano
そば粉のガレット 夏野菜トマトソース モッツアレラ アスタキレッド ペコリーノロマーノ

Beef Pastrami & Sirloin Reuben Sandwich - Sauerkraut -
Monterey Jack - Potato Chips
ビーフパストラミ&サーロイン ルーベンサンド サワークラウト
モントレージャック ポテトチップス
Brunch course Supplement ブランチコース追加料金 1,000

Japanese Holstein Beef Fillet 120g
- Mango Salsa-WhiteAsparagas-Yuzu Pepper Gravy Sauce
国産牛フィレ肉のグリル120g
マンゴーサルサ ホワイトアスパラガス 柚子胡椒グレイビーソース
Brunch course Supplement ブランチコース追加料金 2,000

A la Carte アラカルト

2,200

2,200

2,000

2,000

2,400

2,300

2,400

3,000

3000

2,800

3,600

5,500

Dessert

✂ New York Style Banana Pudding
バナナプディング ニューヨークスタイル

Blondie New York Cheese Cake -
Salted Caramel Ice Cream
ブロンディチーズケーキ 塩キャラメルアイスクリーム

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

Dropped Lemon Tart-Lorraine Rock Salt & Ginger Ice Cream-
Salt Merigue
ドロップレモンタルト ロレーヌ岩塩としょうがのアイスクリーム 塩メレンゲ

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。