



**TAVERN**  
by the green



# Course Menu

## Brooklyn 7,000

### Cold Appetizer

TAVERN Cobb Salad - Slow Cooked Chicken Breast -  
White Miso Ranch Dressing

タバーン特製コブサラダ 低温調理チキン、白みそ入りランチドレッシング (バターミルク)

### Hot Appetizer

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

### Mains

Pork Tomahawk - Fermented Butter Mashed Potatoes -  
Creamed Komatsuna - Assorted sauces

豚のトマホーク 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

OR

Butter Milk Marinated & Grilled Free Range Japanese Chicken -  
Fermented Butter Mashed Potatoes -

Creamed Komatsuna - Assorted sauces

バターミルクでマリネした国産鶏のグリル

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

New York Style Banana Pudding

バナナプディング ニューヨークスタイル

### 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。

# Heaven

 New York Style Banana Pudding  
バナナプディング ニューヨークスタイル  
1,800

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  
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

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  
2,000

Valrhona Jivara Lactee Pizookie-Miso&Tahitian  
Vanilla Bean Ice Cream-Sake Kasu Cream Anglaise  
ヴァローナ ジバラクテのビスキー  
味噌とタヒチ産バニラアイスクリーム 酒かすとアングレーズ  
1,500

# 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

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。

# Course Menu

## TAVERN Course 10,000

### Amuse

Angel Prawn Ceviche - Sundried Tomato Salsa -  
Butter Fried Eschallots - Caviar  
天使海老のセヴィーチェ ドライトマトのサルサ エシャロットフライ キャビア

### Cold Appetizer

Grilled Bonito - Watermelon & Ginger Gaspacho  
- Fermented Beets - Garlic Croutons  
カツオのグリル スイカとしょうがのガスパッチョ 発酵ビーツ ガーリッククルトン

### Hot Appetizer

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 トルティージャ ライム ノパリートス

### 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

Valrhona Jivara Lactee Pizookie - Miso & Tahitian Vanilla Bean  
Ice Cream - Sake Kasu Cream Anglaise  
ヴァローナ ジバラクテのビスキー  
味噌とタヒチ産バニラのアイスクリーム 酒かすとアングレーズ

### Tea & Coffee

### Addition (for2) Extra price 6,000

Canadian Lobster - XO Thermidor -Steamed Bread  
カナダ産ロブスターのXOテルミドール スチームブレッド

※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。

# Course Menu

## Seasonal Course 12,000

### Amuse

Amuse of The Day  
本日のおすすめ

### Cold Appetizer

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

### Hot Appetizer

Angel Prawn & Snow Crab Cake - Sriracha Aioli -  
Mentaiko Gribiche  
天使エビとズワイガニのクラブケーキ シラチャーアイオリ 明太子グリビッシュ

### Seafood

Canadian Lobster - XO Thermidor -Steamed Bread  
カナダ産ロブスターのXOテルミドール スチームブレッド

### Mains

Grilled Japanese Wagyu Beef Fillet - Truffle Gravy - Onion Compote -  
Fermented Butter Mashed Potatoes  
和牛フィレ肉のグリル トリュフグレイビー オニオンコンポート 発酵バターマッシュポテト

### Heaven

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 塩メリング

### Petit Fours

### Tea & Coffee

※上コース料理は同コース2名様より承ります

## 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 2,000

Topping Foie Gras  
フォアグラ  
追加料金 1,500

### 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

Soy Koji Sauteed Seasonable Vegetable  
しょうゆ麹でソテーした季節の野菜  
1,300

Truffle Cauliflower Gratin  
トリュフとカリフラワーのグラタン  
1,300

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。

## TAVERN Signature Tomahawk

Ice Temperature Anging Black Pork Tomahawk  
ケイジャンでマリネした氷温熟成US黒豚のトマホーク  
3,500

Butter Milk Marinated & Grilled Japanese Chicken  
バターミルクでマリネした国産鶏のトマホーク  
3,800


 Grilled USDA Tomahawk 800g  
USDAトマホークのグリル  
12,000

## Grilled Beef Cuts

USDA Prime Beef New York Cut 350g  
プライムビーフ ニューヨークカット 350g  
7,400

Japanese Beef Fillet 200g  
国産牛フィレ肉のグリル 200g  
7,400

Japanese A5 Wagyu Beef Sirloin 200g  
A5和牛サーロインのグリル 200g  
12,000

 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・レッジャーノ  
2,200

Angel Prawn Ceviche - Sundried Tomato Salsa -  
Butter Fried Eschallots  
天使海老のセヴィーチェ ドライトマトのサルサ エシャロットフライ  
2,300


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  
2,400

Grilled Bonito - Watermelon & Ginger Gaspacho  
- Fermented Beets - Garlic Croutons  
カツオのグリル スイカとしょうがのガスパッチョ 発酵ビーツ ガーリッククルトン  
2,400

Angel Prawn & Snow Crab Cake - Sriracha Aioli -  
Mentaiko Gribiche  
天使エビとズワイガニのクラブケーキ シラチャーアイオリ 明太子グリビッシュ  
2,200

Truffle Risotto  
トリュフリゾット  
2,600

Pasta of The Day  
本日のパスタ  
2,300

 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 ノパリートス  
2,200

## Mains

Tonkatsu Western Style - Mango Salsa - Tamarind Sauce  
とんかつ ウェスタンスタイル マンゴーサルサ タマリンドソース  
3,200

Ram Cofta - Coleslaw - Muhammara  
Sauce - Garlic Yogurt - Pita  
ラムコフタ ムハンマラスソース ガーリックヨーグルト ピタ  
3,500

Grilled Sword Fish - Sriracha Aioli -  
New Burdock and Quinoa Remoulade - Seed Cracker  
メカジキのグリル シラチャーアイオリ  
新ごぼうとキノアのレムラード シードクラッカー  
2,500

Rare Grilled Tuna - Nicoise Salad -Yuzu Chimichurri  
レアに焼き上げたマグロのグリル ニソワーズサラダ 柚子のチミチュリソース  
4,000



Canadian Lobster - XO Thermidor -Steamed Bread  
カナダ産ロブスターのXOテルミドール スチームブレッド  
7,000

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。