SALADS AND VEGETABLES

Salad Turnip,burata cheese
カブとブラータチーズ 600
〔生のカブとクリーミーなチーズをオイルとスパイスでおつまみサラダに〕

Kale,Grapefruit,peanut butter dressing
ケールとグレープフルーツのピーナッツバタードレッシング 500
〔ケールとピーナッツバター、どこか和を感じる味わいに爽やかなフルーツを加えて〕

Salad abocado, beets,quinoa ethnic flavor
アボガド、ビーツ、キヌアのサラダ エスニック風味 750
〔ライムで和えたアボカド、エスニック仕立てのキヌア、ビーツ。お酒に合うサラダ〕

Cauliflower,Tzatziki sauce
高梨農園 カリフラワーのザジキソース 550
〔加熱した２種のカリフラワーを爽やかなギリシャのソースで〕

Khums,beets,avocado
２色のフムス ビーツとアボカド 550
〔爽やかさビーツとクリーミーなアボカドのフムス〕

Roasted Carrots , yogurt marinated
高梨農園 人参のロースト ヨーグルトマリネ 500
〔ローストして甘みある人参をスパイスとヨーグルトの風味で〕

Smoked red pepper,Nduiya with cabbage kimuchi
高梨農園 キャベツと燻製唐辛子、ンドゥイヤのキムチ仕立て 500
〔コクのある唐辛子とキャベツで作る酒のアテ〕

SMALL PLATE

Homemade Pork sausage
秋田産 桃豚の自家製ソーセージ 750
〔粗挽きソーセージ。歯ごたえよく、ジューシーに焼き上げます〕

Roasted duck,Chinese prickly-ash and ginger sauce
ハンガリー産 鴨のロースト 花椒と生姜のソースで 800
〔ホアジャと生姜、アクセントの利いたソースと鴨の相性が◎〕

Persimmon and raw ham
福岡産 富有柿と生ハム 600
〔しっとりとした柿の甘さと生ハムの塩気、サワークリームを添えて〕

Roasted camembert cheese with kumquat compote
カマンベールチーズのロースト 金柑のコンポート 980
〔柔らかく優しい味わいのチーズに爽やかな柑橘の香り、白ワインと合わたせい１品〕

Falafel
大葉とヒヨコ豆のファラフェル 450
〔スパイスと大葉がアクセントに。自家製ケチャップ付き〕

Garland chrysanthemum and bacon sauté
高梨農園 春菊と自家製桃豚ベーコンのソテー ポーチドエッグ添え 550
〔爽やかな苦味のある春菊とカリカリのベーコンソテー〕

Homemeda chicken liver mousse
自家製鶏レバームース 700
〔しっとりとした滑らかなムース。ナッツとクランベリークランブルとの相性◎〕

Homemade pork pate
自家製ポークパテ 700
〔粗挽きした豚肉とレバーを練り上げたコクのあるパテ〕

Hot olive
ホットオリーブ 550

Fried potato
北海道 北カムイ フライドポテト 500

PIN　串焼き

Chicken meatball and fig
国産鶏つくねと無花果 2P　800

Red shrimp with oregano,ginger,coriander,cumin
赤エビ スパイス風味 2P 1080

Lamb kebabs
オーストラリア産仔羊ケバブ 2P　900

Brussels sprouts
国産芽キャベツ 2P　750

PASTA

Spaghetti Genovese with Japanese parsley
セリのジェノベーゼ風スパゲッティ 1180
〔和の季節野菜のペーストで香りよく、優しい味わいに〕

Spaghetti Ragout sauce with beef tongue
牛タンのラグー（煮込み）ソース スパゲッティ 1350
〔じっくりと煮込んだ柔らかい牛タンの旨味が溶け込んだパスタ〕

FISH

Fried Small Ayu
子鮎のフライ タルタルソース 980
〔特製の衣でふっくらと揚げるシンプルなフリット〕

Shellfish steamed with Japanese pepper,pernod
季節の貝、山椒とペルノー蒸し 850
〔香る蒸し貝にはワインがお似合いです〕

Roasted spanish mackerel
国産サワラのロースト 1980
〔ソミュール液に漬け込み、ふっくらとした柔らかい仕上がりに〕

MEAT

Beef steak 〔Nikko kogen beef〕rump meat
日光高原牛ランプステーキ(200g) 2480
〔適度な脂肪と深みのある味わいが特徴の部位の良さを引き出します〕

Lamb chops rosemary flavor
ラムチョップのローズマリー焼き 1P　980
〔香り良くジューシに焼き上げるラム肉を1本からオーダー頂けます〕

This bar(5:00pm~)will charge you 500yen for cover charge
〔5:00pm～デイナータイムはテーブルチャージ 500円頂戴致します〕

1-5-7,Daikanyama Seki Bldg,1F,Kamimeguro,Tokyo,JP
T.03-6412-7644

TAVERN