

SALADS AND VEGETABLES

Salad Water eggplant ,burata cheese 水ナスとブラータチーズ 〔生の水ナス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〕	600
Salad Kale,Grapefruit,Ricotta cheese ケール、グレープフルーツ、リコッタチーズのサラダ 〔食べこたえのあるケールに爽やかな柑橘の風味〕	600
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 〔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〕	750
Watermelon, mint, feta cheese スイカとミント、フェタチーズ 〔スイカの甘さにフェタチーズの塩気、ミントの清涼感〕	600
Salad Carrots Moroccan style 人参のモロッコサラダ 〔柔らかく煮た人参にパクチーなどのハーブで爽やかな味わいに仕上げました〕	550
Roasted eggplant , Tahini sauce 米ナスのロースト ヨーグルトxタヒニソース 〔スパイスと一緒にじっくりローストした米ナスにコクのあるタヒニソースを合わせて〕	550
Salad root celery with lemmon 根セロリのサラダ レモンの香り 〔ビストロの定番つまみ、レモンの風味で爽やかに〕	550

SMALL PLATE

Köfte [Lamb Spicy meatball] ケフタ (仔羊のスパイスミートボール) 〔ラム肉の旨みたっぷりの中近東風のミートボール。夏らしくピリ辛に仕上げました〕	800
Homemade Pork sausage 秋田産 桃豚の自家製ソーセージ 〔粗挽きソーセージ、ジューシーな味わいに焼き上げます〕	850
Petit Salé kiwi,lime, fish sauce 秋田産 桃豚のプチ サレ キウイとライム、フィッシュソース 〔プチサレ=豚の塩漬け。柔らかく、深みのある味わいに仕上がっております〕	980
Kosyu wine beef Tartar 山梨産 甲州ワインビーフのタルタル 〔スパイスやフルーツで引き出される牛肉の旨味〕	1580
Roasted camembert cheese with homemade marmalade カマンベールチーズのロースト 自家製マーマレード添え 〔柔らかく優しい味わいのチーズに爽やかな柑橘の香り、白ワインと合わせたせい1品〕	1180
Falafel cilantro, chickpea ヒヨコ豆と香菜のファラフェル 〔スパイスとパクチーがアクセントに。自家製ケチャップ付き〕	550
Hot olive ホットオリーブ	550
Fried potato 北海道 熟成北カムイ フライドポテト	550

Specialty of TAVERN Corner

チキンビリヤニ Chicken Biryani	1480
〔ビリヤニとはインド発祥の炊き込みご飯。厳選したスパイスを使用し、複雑で奥深い味わいに仕上げます。当店オススメの1皿〕	

PASTA

Trofie, fresh tomato of Takanashi farm 高梨農場のフレッシュトマトソース トロフィエ 〔シンプルなショートパスタ。ワインのつまみに〕	1180
Spaghetti Genovese sauce with wild rucicola ワイルドルッコラのジェノベーゼ スパゲッティ 〔香りの強い野生品種のルッコラ、爽やかな風味、ミネラル豊富です。〕	1280

FISH

Fried Codfish タラのフライ タルタルソース 〔特製の衣でふっくらと揚げるシンプルなフリット〕	980
Shellfish steamed with Japanese pepper, white wine 季節の貝、山椒と白ワイン蒸し 〔セルフィーユ、ディル、タイム、ローズマリーで香りよく蒸しあげます〕	880
Sauted trout Tahini sauce 国産本マスのソテー タヒニソース 〔旬の本マスをハーブでマリネ、皮目をクリスピーに焼き上げます。胡麻の風味が爽やかに香るソースで〕	1780

MEAT

Beef steak [Kosyu wine beef] meat chimichuri sauce 山梨県甲州ワインビーフのステーキ(150g) チミチュリソース 〔安心、安全の環境の下、ブドウの栄養分で育った甲州ワインビーフはキメ細かい柔らかさと甘みのある肉質が特徴。アルゼンチン発祥の爽やかなソースで〕	2580
Grilled pork [AKITA Momo pork] 秋田県産桃豚のグリル(200g) 〔良い環境で育った健康な秋田県産のブランド豚をシンプルにグリルで〕	1680

This bar(6:00pm~)will charge you 550yen for cover charge
〔6:00pm~ディナータイムはテーブルチャージ 550円頂戴致します〕
1-5-7, Daikanyama Seki Bldg, 1F, Kamimeguro, Tokyo, JP
T. 03-6412-7644

TAVERN
Corner