

## SALADS AND VEGETABLES サラダと野菜

ブラータチーズとカブ	750
ブラータチーズの甘くミルクィな味わいとカブのフレッシュな甘さをシンプルに	
コールスロー	500
フェネグリークなどで中東風のニュアンスに	
ナスのスパイスエスカベッシュ タヒニソース	500
じっくり揚げ焼きしたナスにレモン、青唐辛子を加え、サッパリとスパイシーに仕上げました	
タブレ グリーンハーブとキヌアのグレーンズサラダ	650
5種のハーブとキヌア、野菜を前合わせた一皿。爽やかなハーブの風味とさっぱりとした味わい	
静岡県 長谷川農産のブラウンマッシュルームとケールサラダ	700
繊細な味わいのマッシュルームにスパイスでアクセントのきいたケールサラダを合わせました	
豆腐かんすの仁淀川山椒ジェノベーゼ	600
中華定番の食材をセルバチコと山椒のペーストで春らしいさわやかな味わいに	
フスカ	500
バングラディッシュで定番のストリートフード。タマリンドソースと一緒にどうぞ	
シガー	550
「葉巻き」をイメージした、ファラフェルを詰めた揚げ春巻き	
北海道産 キタアカリのスパイシー ガーリック フライドポテト	500

## SMALL PLATE スパイスタパス

リエット	550
桃豚100%で作り、ほのかにスパイスが香るピストロの定番	
レバームース	550
国産鶏レバーを使用し、バターなどでやさしい味わいに仕上げました	
パテドカンパーニュ	650
こちらも桃豚100%で作り、時間をかけてじっくりと焼き上げました	
秋田県産 桃豚のブータンブラン	650
クリーミーな白ソーセージ。チャツネ入りのマスタードと一緒にどうぞ	
トリッパと日向夏のソテー	800
フランスリヨンの郷土料理（グラドゥーブル）をTAVERN流にアレンジ	
ピータンウフマヨ	450
ピータンとマヨネーズだけのシンプルなお皿	

## RICE スパイス炊き込みご飯

ビーフビリヤニ 1580

ビリヤニ (biryani)とはインド発祥の炊き込みご飯。スペインのパエリア、日本の松茸ご飯と並ぶ世界3大炊き込みご飯の1つです。厳選した数種のスパイスを使用し、複雑で奥深い味わいに仕上げます。パクチー、ヨーグルトソースと一緒にどうぞ。スパイスの香り高さや清々しい辛味が集約された1皿です。

## FISH 魚介料理

イカと菜花のソテー 950

旬のイカと菜花をシンプルにソテー、さわやかなハーブ香るバターソースと一緒に

季節の貝、4種のハーブと山椒の白ワイン蒸し 980

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

銀ダラのロースト 発酵クリームソース 1580

外はカリッと、中はしっとり仕上げたタラに少し酸味のある濃厚なクリームソースを合わせました

## MEAT 肉料理 (メイン)

国産 和牛のステーキ(150g) チミチュリソース 2580

赤身で味わいの強い和牛をグリルでジューシーに焼き上げます。アルゼンチン発祥の爽やかなソースで

秋田県産 桃豚のグリル(200g) グリーンペッパーソース 1380

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

秋田県産 桃豚のスネ肉のコンフィ 1080

3時間かけてゆっくりとコンフィにしたスパイス香るスネ肉をワインと一緒に

徳島県産 阿波尾鶏のロースト 月桃の葉の香り レーズンマスタード添え 1680

コクのある味わいと弾力がある食感の地鶏、月桃の葉の香りで仕上げました

豪州産 牛肉100%ハンバーグ(200g) 赤ワインソース 1880

つなぎを入れず牛肉100%で作ったハンバーグをレアでお出しします。

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][メニューは全て税抜表示です]

1-5-7, Daikanyama Seki Bldg, 1F, Kamimeguro, Tokyo, JP

T.03-6412-7644

TAVERN  
Corner