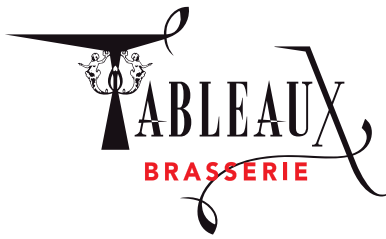


Chef : Takeshi Inoue



SOURDOUGH BREAD

by BARTIZAN BREAD FACTORY

サワードウブレッド (2 pieces) 200

(4 pieces) 380

BUTTER/バター 50



フォアグラジュエリー BOX 480
Foie Gras Candy Coated
with Framboise



スモークサーモンリエット 580
Smoked Salmon Rillettes



きたあかりのポテトチップス
Kita Akari Potato Chips
サワークリームオニオン 380
Potato Chips with Sour Cream and Onion Dip

TAPAS

彩り野菜のピクルス
Rainbow Pickled Vegetables

380

黒胡椒風味の極太ソーセージとザワークラウト 680
Black Pepper Sausage and Sauerkraut

生オリーブマリネ
Marinated Olives

350

クラシックオニオングラタンスープ 780
Onion Gratin Soup

フレッシュオイスター
Fresh Oyster

1p 400
5p 1800

サーモンマリネ、柑橘の香り 850
Marinated Salmon, Citrus Flavor

マッシュポテトとミートソースのグラタン
Mashed Potato and Meat Sauce Gratin

680

鴨とフォアグラのパテドカンパーニュ 900
Pate de Champagne

赤エビとアボカドのスパイシーベニエ
Shrimp and Avocado Beignet with Spicy Sauce

680

国産牛モモ肉のタルタルステーキ 1280
Japanese Beef Round Tartare Steak

SALADS



ロメインレタスのシーザーサラダ
Romaine Caesar Salad

M 600
L 900

ヴィーガンチョップサラダ
Vegan Chopped Salad

M 680
L 980

旬野菜のバーニャカウダ
Bagna Cauda with Seasonal Vegetables

1280

TOPPING

グリルベーコン Grilled Bacon +350
グリルチキン Grilled Chicken +350

CHARCUTERIE



切り立てシャルキュトリー
Charcuterie Platter

3 kinds 900
4 kinds 1200

choose one!

サラーム マンヴァーノ 680 イベリコチョリソー 780
Salame Mantovano Iberico Chorizo

プロシュートレガート 780 コッパ 680
Prosciutto Legato Coppa

PASTA

カルボナーラ
Carbonara

980

たこのアラビアータ
Arrabiata with Octopus

1480

SANDWICHES & HAMBURGERS

Bartizan ベーカリーのアボカドオープンサンド 980
Avocado Open Sandwich with Bartizan Bakery Bread
(Fried Cauliflower, Avocado, Coriander, Cajun Spice)

タブローズオリジナルバーガー 1280
Tableaux Original Burger
(Lettuce, Tomato, Beef Patty, Chipotle Mayonnaise)

ビーフパストラミのルーベンサンド 1480
Pastrami Reuben Sandwich
(Pastrami, Sauerkraut, Mayonnaise, Ketchup)

アボカドワサビバーガー 1380
Avocado Wasabi Burger
(Beef Patty, Cheddar Cheese, Avocado, Wasabi Mayonnaise)

タブローズWバーガー 1800
Tableaux W Burger
(Lettuce, Tomato, Beef Patty, Chipotle Mayonnaise)

WOOD BURNING GRILL

大山鶏のトマホークグリル 1980
~山椒ジュドブルー~
Wood Grilled Daisen Chicken with Japanese Pepper Jus

US プライムビーフハラミ 250g 2400 ~
Wood Grilled US Prime Skirt Steak

気仙沼産極上メカジキのグリル 1800
~焦がしバターソース~
Wood Grilled Kesenuma Swordfish
with Burnt Butter Sauce

国産牛ヒレステーキ 100g 3500 ~
Japanese Beef Fillet Steak

豪産ラムチョップグリル 2P 1600
Wood Grilled AUS Lamb Chop

60日自社熟成の国産牛
Tボーンステーキ 800g 12000 ~
60 Days Dry-Aged Japanese Beef T-Bone Steak

ロース(自社熟成60日) 200g 5200 ~
Loin (Dry-Aged for 60 Days)

内もも(自社熟成45日) 200g 3800 ~
Top Round (Dry-Aged for 45 Days)

SIDE DISH

とろけるチーズのマッシュポテト 600
Cheese Mashed Potato

丸ごと玉ねぎロースト 500
Grilled Onion

アスパラガスのグリル 3P 900
Grilled Asparagus

DESSERT

ガトーショコラと自家製バニラアイス 650
Gateau Chocolate and Vanilla Ice Cream

バスク風チーズケーキ 700
Basque Cheesecake

塩キャラメルプリン ライムのクリーム 700
Salted Caramel Pudding with Lime Cream