

Chef : Kakeru Kawabata

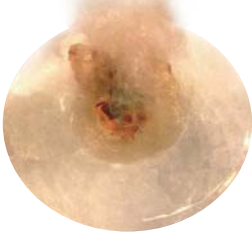


SOURDOUGH BREAD			
by BARTIZAN BREAD FACTORY			
サワードウブレッド	 (2 pieces)	230	(税込 253)
	(4 pieces)	450	(税込 495)
BUTTER バター		100	(税込 110)

APPETIZER



フレッシュオイスター 1p 450 (税込 495)
Fresh Oyster 5p 1950 (税込 2,145)
12p 4500 (税込 4,950)



ノルウェー産サーモンの 900 (税込 990)
瞬間燻製
Smoked Salmon



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 500 (税込 550)
Potato Chips with Sour Cream and
Onion Dip

鮮魚とイクラのカルパッチョ 1200 (税込 1320)
Fish and Salmon Roe Carpaccio

国産牛モモ肉のタルタルステーキ 1200 (税込 1320)
Japanese Beef Round Tartare Steak

マッシュポテトとミートソースのグラタン 750 (税込 825)
Mashed Potato and Meat Sauce Gratin

赤海老とアボカドのスパイシーフリット 750 (税込 825)
Fried Shrimp and Avocado with Spicy Sauce

仔羊のソーセージ`メルゲーズ` 700 (税込 770)
"Merguez" Lamb Sausage

サーモンマリネ、柑橘の香り 900 (税込 990)
Marinated Salmon, Citrus Flavor

鴨と松阪ポークのパテドカンパーニュ 900 (税込 990)
Pate de Campagne

彩り野菜のピクルス 500 (税込 550)
Rainbow Pickled Vegetables

生オリーブマリネ 500 (税込 550)
Marinated Olives

SALADS & CHARCUTERIE

タブローズシーザーサラダ M 650 (税込 715)
Tableaux Caesar Salad L 1200 (税込 1320)

ヴィーガンチョップサラダ M 700 (税込 770)
Vegan Chopped Salad L 1300 (税込 1430)

旬野菜のバーニャカウダ 1300 (税込 1430)
Bagna Cauda with Seasonal Vegetables

TOPPING	グリルベーコン 50g	+ 450 (税込 495)
	グリルチキン 80g	+ 450 (税込 495)
	Grilled Bacon	
	Grilled Chicken	

切り立てシャルキュトリー 3 kinds 900 (税込 990)
Charcuterie Platter 5 kinds 1700 (税込 1870)

choose one!

ミラノサラミ	750 (税込 825)	イベリコチョリソー	750 (税込 825)
Salame di Milano		Iberico Chorizo	
ハモン セラーノ	750 (税込 825)	コッパ	750 (税込 825)
Jamón Serrano		Coppa	

PASTA

イベリコベーコンとマキシマム卵の 1350 (税込 1485)
カルボナーラ
Carbonara with Iberico Bacon and Maximum Egg

トリュフ卵のボロネーゼ 1600 (税込 1760)
Bolognese with Truffle and Egg

たことハラペーニョのアラビアータ 1350 (税込 1485)
Arrabiata with Octopus and Jalapeno Pepper

特大丸ごと渡蟹のトマトクリーム 1800 (税込 1980)
Blue Crab and Tomato Cream

HAMBURGERS

タブローズオリジナルチーズバーガー 1350 (税込 1485)
Tableaux Original Cheese Burger
(Lettuce, Tomato, Beef Patty, Cheese, Chipotle Mayonnaise)

アボカドワサビバーガー 1450 (税込 1595)
Avocado Wasabi Burger
(Beef Patty, Avocado, Wasabi Mayonnaise)

WOOD BURNING GRILL

FISH & MEAT

はかた一番どりの薪焼き 1800 (税込 1980)
～山椒シュドブルーレ～
Wood Grilled Hakata ICHIBAN Chicken with
Japanese Pepper Jus

気仙沼産極上メカジキの薪焼き 1800 (税込 1980)
～焦がしバターソース～
Wood Grilled Kesennuma Swordfish with
Burnt Butter Sauce

骨付きラム肉の薪焼き 1p 900 (税込 990)
Wood Grilled AUS Lamb Chop

USプライムビーフハラミの薪焼き 200g 2500 (税込 2750)
Wood Grilled US Prime Skirt Steak 300g 3500 (税込 3850)

国産牛フィレステーキ 100g 3800 (税込 4180)
Japanese Beef Fillet Steak

DRY-AGED

自社専用エイジング庫で温度、湿度、風量を徹底的に管理し、国内で
肥育された雌牛を最長60日間かけて、ゆっくりとタンパク質を分解
させ、旨み成分である、ペプチドやアミノ酸を最大限に引き出すドライ
エイジングを行い、お客様に最高のタイミングでご提供しております。

60日自社熟成の国産牛 800g 13200 (税込 14520)
Tボーンステーキ
60 Days Dry-Aged Japanese Beef T-Bone Steak

サーロイン (自社熟成60日) 100g 3000 (税込 3300)
Sirloin (Dry-Aged for 60 Days)

内もも (自社熟成45日) 100g 2000 (税込 2200)
Top Round (Dry-Aged for 45 Days)

SIDE DISH

丸ごと玉ねぎロースト 500 (税込 550)
Grilled Onion

とろけるチーズのマッシュポテト 600 (税込 660)
Cheese Mashed Potato

アスパラガスのグリル 3p 900 (税込 990)
Grilled Asparagus

薪焼き野菜の盛り合わせ 1300 (税込 1430)
Wood Grilled Vegetables Platter

DESSERT

ガトーショコラと自家製バニラアイス 650 (税込 715)
Gateau Chocolate and Vanilla Ice Cream

塩キャラメルプリン ライムのクリーム 700 (税込 770)
Salted Caramel Pudding with Lime Cream

バスク風チーズケーキ 700 (税込 770)
Basque Cheesecake

燻製ミルクアイス 500 (税込 550)
Smoked Milk Ice Cream