

## スープ

アスパラガススープ ブラックオリーブリコッタクリーム  
冷製トマトとパプリカのスープ クリスピーパンチェッタ

## シーフードとアンティパストセクション

シーフードやアンティパストはbuffeスタイルでお好みのものをお召し上がりください。

### スペイン産ハム

セラノハム	1360
イベリコハム	2360

## マンスリースペシャル

お一人様につき、下記より1品お選びいただけます。

スパゲッティ ヴォンゴレ、アサリ 白ワイン ブラックペッパー パルメザン

自家製タリアテッレ、桜エビ インゲン豆 セミドライトマト

ピッツァ マルゲリータ、モッツアレラ トマト バジル

イカ墨のピッツァ、モッツアレラ トマト 国産イワシ グリーンオリーブ

旬のサバのソテー、マッシュポテト ナスのカボナータ

信州サーモンのポワレ、クリスピーリゾット ズッキーニのグリル レモンバター

黒豚のガーリック風味、カブのソテー セモリナケーキ アップルソース

地鶏胸肉のロースト、スナップエンドウ ポテトのニョッキ ローズマリーソース

アメリカ産リブアイビーフのロースト、アスパラガス ポレンタ レッドワインリダクション

## メインコースのアップグレードオプション

アップグレード

### シグネチャー ディッシュ AT タボラ36

リゾット、オマール海老 海老 枝豆 サフラン パルメザン 1860

国産牛フィレ肉のロースト100g ロッシーニスタイル 3600  
フォアグラのソテー ポレンタ トリュフ マルサラワインリダクション

USDA リブアイビーフのロースト 400グラム 3360

お好みのソースを下記よりお選びください:

トリュフ、赤ワイン、ブラックペッパー、粒マスタード

鯛の姿焼き、レモン フェネル トマト オリーブ アニス (2名様分) 3960

お薦めのペアリンググラスワイン 追加

マルモレルー・ピアンコ、IGTサレント、テヌテ・ルピノ、イタリア 1300

### タボラ36 シグネチャー チョコレートピッツァ

追加

チョコレートソース 塩キャラメル バナナ マシュマロ ピーカンナッツ 1360

### 季節のストロベリーピッツァ

マスカルポーネチーズ バジル ストロベリーコンポート フレッシュストロベリー ピスタチオ 1100

ご料金にはスープ、buffeスタイルでお召し上がりいただけるシーフードやアンティパスト、4月のスペシャル「国産イチゴとさくら」を使ったデザートと、こちらのメニューに記載しておりますメインコースが含まれております。また、メニューにはメインコースのアップグレードや追加のオプションのご用意もございます。

すべての価格は、日本円です。  
食材等の都合により変更となる場合がございます。食物アレルギー（グルテン、乳製品・ラクトースなど）をお持ちの  
お客様は あらかじめお申し付けください。上記料金にサービス料 10%と消費税を別途加算させていただきます。