

スープ

冷製ポテトスープ チキンコンソメ パルメザンクルトン
ミネストローネスープ ベーコン 白インゲン豆 オレガノ

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buffet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

追加

イベリコハム

2360

セラノーハム

1360

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

イタリアンソーセージのペンネ、ローストミニトマト パプリカ

ピッツァ マルゲリータ、モッツアレラ トマト バジル

グリーンピースとアスパラガスのリゾット、タコ セミドライトマト

スズキのポワレ、セロリラブ ルビーオニオン オリーブタプナード

大和黒鶏のロースト、タラゴンとマスタード インゲン スナップエンドウ 枝豆

黒豚のガーリック風味、茄子のカポナータ アーティチョーク ルビーポートワイン

アメリカ産リブアイビーフのロースト、甘長唐辛子 バイクドポテト 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

アメリカ産Tボーンステーキ、ポテト アスパラガス エシャロットコンフィ
アーティチョーク ホースラディッシュ (2名様分)

3960

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

サフランリゾット、オマール海老 海老 枝豆 パルメザン

1860

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

季節の抹茶ピッツァ

抹茶マスカルポーネクリーム 小豆 白玉 抹茶マシュマロ アーモンド

1100

ご料金にはスープ、buffet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、6月のスペシャル「シトラス」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。