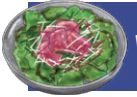


TAVERN ON S LUNCH



WITH **SIDE SALAD** ランチメニューにはサラダが付きます。



ADD **LUNCH SOUP** ランチスープ追加 +300 [税込330]

HAMBURGERS all served w/ french fries & pickles フレンチフライ/ピクルス付き

- “R” burger** 1600 [税込1760]
“R”バーガー
- smoky mushroom cheese burger** 1650 [税込1815]
スモーキーマッシュルーム・チーズバーガー
- crispy fish tartar burger** 1500 [税込1650]
クリスピーフィッシュ・タルタルバーガー
- fried chicken burger** 1550 [税込1705]
フライドチキンバーガー

BURGER TOPPINGS



avocado ¥300
アボカド [税込330]



cheddar ¥200
チェダーチーズ [税込220]



jalapeno ¥100
ハラペーニョ [税込110]



bacon ¥300
ベーコン [税込330]



beef patty ¥600
ビーフ・パテ [税込660]

STEAK & FRIED CHICKEN



taven on s “piatto-unico” 2650 [税込2915]
rib cap steak & spinach ravioli
タヴァン特製ランチコンボ “ピアット・ウニコ”
リブキャップステーキとほうれん草のラヴィオリ

“S” fried chicken with french fries 1600 [税込1760]
名物! オリジナル・フライドチキン フレンチフライ付き

味をチョイス >> ▶ オリジナル ▶ 激辛! スパイス・マオ +110

jospoer grilled smoky US prime beef steak 2450 [税込2695]
served with bread
US産 プライムビーフのジョスパークリル パン付き

PASTA large pasta +275 パスタ大盛り

chefs weekly pasta 1500 [税込1650]
今週のシェフ特製パスタ シェフ特製のパスタを週替わりでご利用

aglio olio with hokkai clams 1600 [税込1760]
& mixed fresh herbs - SPAGHETTI
北海アサリと4種ハーブのアーリオ・オーリオ -スパゲティ

smoky cacio e pepe 1600 [税込1760]
with chicekn & maitake mushroom - LINGUINE
菜彩鶏と株舞茸のスモーキーカチョ・エ・ペペ -リングイネ

spicy puttanesca 1550 [税込1705]
with swordfish & lotus root - SPAGHETTI
メカジキと蓮根のスパイシー・プッタネスカ -スパゲティ

homemade wagyu bolognese 1700 [税込1870]
w/ oyster mushrooms & mascarpone - LINGUINE
黒毛和牛の自家製ボロネーゼ 平茸とマスカルポーネ -リングイネ

ARROZ

ARROZ LUNCH IS SERVED WITH A SIDE SOUP INSTEAD OF SALAD
こちらのセットはサラダの代わりにスープが付きます

grilled chicken jambalaya 1750 [税込1925]
グリルチキンのジャンバラヤ



garlic shrimp & rice 1850 [税込2035]
w/ a side salad
ガーリックシュリンプ サラダとライス添え

SALAD LUNCH

WITH SOUP + BREAD
サラダランチにはスープ・パンが付きます

weekly main dish salad 1400 [税込1540]
今週のメインディッシュ・サラダランチ
旬の食材と野菜たっぷり! ボリューム満点のランチサラダ

DESSERT

DESSERT OF THE DAY ASK
本日のデザート

BOURBON TIRAMISU 700 [税込770]
バーボン・ティラミス

SUMMER FRUITS & PANNA COTTA VERRINE 750 [税込825]
夏のフルーツとパannaコッタのヴェリーヌ

BAKED CHEESE CAKE 750 [税込825]
ベイクド・チーズケーキ

RED VELVET CAKE 800 [税込880]
レッド・ベルベット・ケーキ

BLUEBERRY PIE WITH ICE CREAM 800 [税込880]
ブルーベリー・パイ バニラアイス添え

BANANA SPLIT 1300 [税込1430]
バナナ・スプリット

ICE CREAM 550 [税込605]
アイスクリーム各種

LUNCH TIME DRINK MENU



original blend iced tea “five elements” 200 [税込220]
オリジナルアイス・ブレンドティー ファイブエレメンツ
グリーンマテ茶をベースに、緑茶、ルイボスティ、玄米、ペパーミント、
ガラナ、フェネルを加えた、爽快感のあるオリジナルブレンドティー。

huge specialty blend coffee HOT or ICED 200 [税込220]
ヒュージ・スペシャリティー ブレンドコーヒー
華やかな香りで、ペリーを思わせる甘酸っぱさとチョコを感じるビターな味わい。

hot assam tea 200 [税込220] **cafe latte HOT or ICED** 400 [税込440]
アッサムティー カフェラテ

iced earl grey 200 [税込220] **espresso** 400 [税込440]
アイス・アールグレイティー エスプレッソ

red cirtus lemonade 200 [税込220] **dirty chai latte** 400 [税込440]
レッドシトラス・レモネード ダーティー・チャイラテ

ginger ale 200 [税込220] **fresh herb tea HOT** 400 [税込440]
ジンジャーエール フレッシュハーブティー

coca cola 200 [税込220] **100% orange juice** 400 [税込440]
コカコーラ 100%ストレート オレンジジュース

coca cola zero 200 [税込220] **100% grapefruit juice** 400 [税込440]
コカコーラ・ゼロ 100%ストレート グレープフルーツジュース



SKIP the STRAW

We skip disposable plastic straws in consideration of the environment!
環境問題に配慮し使い捨てプラスチック製ストローは使用いたしません

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
“UMAMI” dishes

LOW TRANS FAT

低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil

NATURAL SALT

自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

PL WATER

PL Water
PLウォーター使用

店内調理では自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用していません。All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere. ※当店は国産の米を使用しています