

SNACKS

 pickled jalapeño ハラペーニョ・ピクルス	500 [税込550]
 tajin flavored nuts タヒンスパイスのミックスナッツ	500 [税込550]
 olives & dried tomatoes オリーブとドライマト	500 [税込550]
 smoked cream cheese & caramelized nuts 燻製クリームチーズとキャラメリゼナッツ	500 [税込550]
 SHIBUichi grana padano garlic toast 渋いちペーカリーのグラナパダーノ・ガーリクトースト	650 [税込715]

CHARCUTERIES

slovenia prosciutto 10ヶ月熟成 スロベニア産プロシュート	S 1000 L 1600 [税込1100] [税込1760]
pastrami ビーフ・パストラミ	900 [税込990]
mortadella モルタデッラ	850 [税込935]
iberico chorizo イベリコチョリソー	750 [税込825]
charcuterie platter シャルキトリ・プレート シェフ厳選の盛り合わせ	S 1500 L 2100 [税込1650] [税込2310]

SOUP & SALADS

boston clam chowder ボストン・クラムチャウダー	CUP 700 / BOWL 1050 [税込770] [税込1155]
classic caesar salad クラシック・シーザーサラダ	1300 [税込1430]
beef pastrami, beetroot & feta cheese salad ビーフ・パストラミとビーツ、フェタチーズのサラダ	1450 [税込1595]

FRESH STARTERS

日本の蟹では楽しめない、しっかり詰まった身の強い甘味と旨み！



 scottish brown crab
with clarified butter
スコットランド産 ブラウンクラブ 澄ましバターとレモン

1PC 140-180g前後 ご注文は2PCから

100g 1300
[税込1430]

fresh oyster
フレッシュ・オイスター

ASK



baby scallops & grapefruit ceviche
ベビーホタテとグレープフルーツのセヴィーチェ

1300
[税込1430]

APPETIZERS



smoked salmon deviled eggs
スモークサーモンのデビルドエッグ

2PC 700
[税込770]

corned beef pinchos
自家製コーンビーフのピンチョス

2PC 800
[税込880]

 jalapeño bomb tacos with "daikon tortilla"
ハラペーニョ・ボム・タコス 大根のトルティーヤ

2PC 950
[税込1045]



 seasonal vegetables with lemon aioli sauce
旬野菜のレモンアイオリディップ

1600
[税込1760]

 shine muscat, colorful tomato
& stracciatella caprese
シャインマスカットとカラフルトマト、ストラッチャテッラのカプレーゼ

1500
[税込1650]

 fried potatoes -chipotle mayo
フライドポテト チポトレマヨネーズ

700
[税込770]

baby shrimp & jumbo shiitake mushroom ajillo
小海老とジャンボ椎茸のアヒージョ

950
[税込1045]

garlic shrimp
ガーリック・シュリンプ

1300
[税込1430]

baba ghanoush with minced arita beef
有田牛挽肉のスパイスマリネと焼きナスのパバ・ガヌーシュ

1400
[税込1540]

aritagyu-beef meat balls with cheese & Jalapeño
宮崎県産 有田牛のミートボール とろとろチーズとハラペーニョ

1750
[税込1925]

 VEGETARIAN (please note that some items may include alcohol, dairy, egg and/or honey)
ベジタリアン (アルコール、乳製品、卵、はちみつを含む商品もあります)

※当店は国産の米を使用しています

FROM THE JOSPER OVEN



スモークとグリルを同時に行えるスペイン製の炭火オープン"ジョスパー"
高温調理を短時間で行うことで素材の旨味やジューシーさを
最大限に引き出せるのはジョスパー・オープンならでは！

JOSPER APPETIZERS



homemade yamato pork sausage [for appetizer]
やまと豚の自家製ソーセージ

1300
[税込1430]

spicy chimichurri chicken
スパイシー・チミチュリチキン

1200
[税込1320]

 grilled butternut with feta whipped cream
バターナッツのジョスパーグリル フェタホイップ

1100
[税込1210]

 grilled cauliflower with moroccan spice
カリフラワーのジョスパーグリル モルーノ風

900
[税込990]

 grilled camembert with mixed mushrooms
丸ごとカマンベールと茸のソテー

1700
[税込1860]

JOSPER MAIN DISHES

厳選されたアンガス牛のわずか3割しか認定されない、最高等級・アンガスビーフ！



CAB angus beef rib roast steak
CAB認定 アンガスビーフ リブロース・ステーキ

300g 8500
[税込9350]

smoky prime beef steak with gorgonzola sauce
US産プライムビーフ・ステーキのスモーキーグリル ゴルゴンゾーラソース

250g 4200
[税込4620]



iwate hakkinton pork with chimichurri sauce
岩手県産白金豚のジョスパーグリル チミチュリソース

250g 2850
[税込3135]

lamb rump brochetta with cucumber & dill yogurt sauce
ラムのプロチェッタ モロッカンスパイス 胡瓜とディルのヨーグルトソース

200g 2600
[税込2860]

✓ FRIED CHICKEN

tavern on Sの名物！奥の都どり・骨付きも肉のフライドチキン！
外はカリッと中はジューシーに仕上げました。



"S" fried chicken 名物！Sオリジナル・フライドチキン
数種類のハーブやスパイスをミックスしたオリジナルの味。

1600
[税込1760]

spicy mao chicken 激辛！スパイシー・マオチキン
辛い！美味しい！ハマる！ザクザクのフライドガーリックやフライドオニオンを
オリジナルスパイスと絡めた激辛チキン！

1700
[税込1870]

✓ DETROIT PIZZA

ふんわりモチモチの生地に
カリカリ・ザクザクのチーズが背徳感たっぷり！

mr. pepperoni devil ミスター・ペパロニデビル
TOMATO SAUCE, PEPPERONI, SALSICCIA, JALAPENO, GRANA PADANO, BLACK PEPPER

2400
[税込2640]

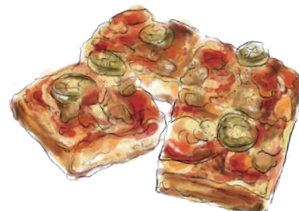
 the nutty cheezy detroit キャラメルナッツと4種チーズのデトロイトピザ
WHITE SAUCE, GOUDA, CHEDDER, SMOKED MOZZARELLA, GRANA PADANO, CARAMELIZED NUTS

2400
[税込2640]

caramelized onion & cheese detroit
とろとろ！キャラメルオニオンとチーズのデトロイトピザ ベーコンとマッシュルーム

2400
[税込2640]

MIXED CHEESE, CARAMELIZED ONION, BACON, MUSHROOM, GORGONZOLA



SANDWICH & BURGERS

club house sandwich LETTUCE, TOMATO, HAM, BOILED EGG, BACON, BBQ SAUCE, THOUSAND ISLAND SAUCE
クラブハウス・サンドウィッチ

1500
[税込1650]

"R" burger LETTUCE, ONION, TOMATO SLICE, BEEF PATTY, CHEDDAR CHEESE, THOUSAND ISLAND SAUCE
"R"バーガー

1600
[税込1760]

smoky mushroom cheese burger
LETTUCE, ONION, TOMATO, 100% BEEF PATTY, MUSHROOM, SMOKED MOZZARELLA, CHEDDAR CHEESE, CHIPOTLE BBQ SAUCE, THOUSAND ISLAND SAUCE
スモーキー・マッシュルーム・チーズバーガー

1650
[税込1815]

crispy fish tartar burger DEEP-FRIED CRISPY FISH, LETTUCE, TOMATO, TARTAR
クリスピーフィッシュ・タルタルバーガー

1500
[税込1650]

BURGER TOPPINGS

avocado アボカド	¥330	cheddar チェダーチーズ	¥220	jalapeno ハラペーニョ	¥110
fried egg フライドエッグ	¥220	bacon ベーコン	¥330	beef patty ビーフパテ	¥660

PASTA & ARROZ



gluten free penne & spaghetti available for substitution.
全てのパスタをルンモ社製グルテンフリーペンネまたはスパゲティに変更できます



whole-wheat spaghetti available for substitution.
全てのパスタをジロロモ二社製・食物繊維豊富な全粒粉パスタに変更できます

aglio olio with hokkai clams and 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

1600
[税込1760]

smoky cacio e pepe with chicekn & maitake mushroom - CASARECCE
菜彩鶏と株舞茸のスモーキーカチョ・エ・ペペ - カザレッチェ

1600
[税込1760]

spicy puttanesca with swordfish & lotus root - LINGUINE
メカジキと蓮根のスパイシー・プッタネスカ - リングイネ

1600
[税込1760]

homemade wagyu bolognese with oyster mushrooms & mascarpone - RIGATONI
黒毛和牛の自家製ボロネーゼ 平茸とマスカルポーネ - リガトーニ

1700
[税込1870]

grilled chicken jambalaya
グリルチキンのジャンバラヤ・ライス

1750
[税込1925]

tavern on Sés

ALL NATURAL

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おりません。
All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere.

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

πWATER



πウォーター使用
π Water

テーブルチャージ[席料]として土日祝日の11:00-17:00までお一人様220円、全日17:00以降お一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。
Please note that following will be added as a table charge: ¥220 a person on Weekend & Holidays between 11:00-17:00 /
¥440 a person on all days after 17:00 and 10% late night charge after 22:00.