


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 オリーブとドライトマト	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・ガーリックトースト	650	[税込715]

CHARCUTERIES		
slovania prosciutto 10ヶ月熟成 スロベニア産プロシュート	¥ 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	¥ 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	¥ 700 / L 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]

STARTERS		
fresh oyster フレッシュ・オイスター	ASK	
 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]

APPETIZERS		
 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]
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ババ・ガヌーシュ	1400	[税込1540]
 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]
 tochiaika strawberry, colorful tomato & stracciatella caprese とちあいかとカラフルトマト、ストラッチャテッラのカプレーゼ	1600	[税込1760]
 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]
potato & pont-l'eveque cheese gratin インカの目覚めとポンレヴェックのチーズグラタン	1600	[税込1760]
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		
<div> <b>Josper</b> CHARCOAL OVENS</div> <div>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！</div>		
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 celeriac with chorizo & smoked paprika sauce 根セロリのジョスパーグリル チョリソーと燻製パプリカのソース	1400 [税込1540]
	grilled cauliflower with moroccan spice カリフラワーのジョスパーグリル モルノ風	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・骨付きもも肉のフライドチキン！ 外はカリッと中はジュ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！ハまる！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 MIXED CHEESE, CARAMELIZED ONION, BACON, MUSHROOM, GORGONZOLA	2400	[税込2640]
	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]
<div><div>BURGER TOPPINGS</div><div><div>avocado アボカド ¥330</div><div>cheddar チェダーチーズ ¥220</div><div>jalapeno ハラペーニョ ¥110</div><div>fried egg フライドエッグ ¥220</div><div>bacon ベーコン ¥330</div><div>beef patty ビーフパテ ¥660</div></div></div>		
PASTA & ARROZ		
<div> <b>gluten free penne &amp; spaghetti available for substitution.</b> 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</div> <div> <b>whole-wheat spaghetti available for substitution.</b> 全てのパスタをジロロモニ社製・食物繊維豊富な全粒粉パスタに変更できます</div>		
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]
arrabbiata with herb chicken & savoy cabbage - RIGATONI ハーブチキンとサボイキャベツのアラビアータ - リガトニ	1650	[税込1815]
smoked salmon & broccoli "pugliese style" - CASARECCE スモークサーモンとブロッコリーのプーリア風 - カザレッチェ	1600	[税込1760]
homemade wagyu bolognese with 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	1700	[税込1870]
grilled chicken jambalaya CHICKEN, SOFT-BOILED EGG, OKRA, CORN, CORIANDER, JALAPEÑO, COTTAGE CHEESE, SALSA MEXICANA グリルチキンのジャンバラヤ・ライス	1750	[税込1925]

# tavern on Sé

## 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.