

Please advise your waiter of any allergies or dietary requirements before order.  
アレルギー、ベジタリアンの方はご注文の前にお申し付け下さい。お申しつけ頂けなかった際の作り直しは出来ません。

## STARTERS

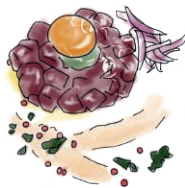
### HORSE STEAK TARTARE

桜肉のタルタル ルイベと4種類のコンディメンツ

レリッシュや赤玉葱、コクのあるバルミジャーノ、ピリツと辛い山葵をしっかりと一緒に混ぜてお召し上がりください！

1600

【税込1760】



### TASMANIAN SALMON CARPACCIO

タスマニアサーモンのカルパッチョ

脂ののったサーモンのシンプルなカルパッチョ。ハイベスカスと3種のペッパーで。

950

【税込1045】

### YELLOWTAIL & NAOSHITI-SUDACHI CITRUS CEVICHE

高知県産ブリと直七すだちのセビーチェ

高知の脂ののったブリをすだちの希少種"直七"とハラペーニョでマリネした前菜

1200

【税込1320】

### PEAR & BURRATA CHEESE

山形県産ラ・フランスとブラータチーズ

旬のラ・フランスを大きなブラータチーズと一緒に

2450

【税込2695】

## Charcuterie

### 10 MONTHS PROSCIUTTO

10ヶ月熟成 スロベニア産プロシュート

FOR 2 1000

【税込1100】

FOR 4 1600

【税込1760】

### PASTRAMI BEEF じっくり・薄切り パストラミ・ビーフ

胡椒たっぷりのパストラミビーフ！

FOR 2 900

【税込990】

FOR 4 1400

【税込1540】

### BEEF TONGUE CARPACCIO 牛タンカルパッチョ

低温調理した牛タンを薄切りにし、ピリ辛のレフォールと合わせました。

1350

【税込1485】

## TAPAS

### FIG & GORGONZOLA MOUSSE

無花果とゴルゴンゾーラのムース 滑らかなゴルゴンゾーラムースを無花果と

750

【税込825】

### WHITE MUSHROOM "CARPACCIO" WITH SMOKED MIMOLETTE

フレッシュ・ホワイトマッシュルームと削りたて燻製ミモレット

フレッシュのホワイトマッシュルームを薄切りにしたカルパッチョ仕立て。仕上げにミモレットをたっぷりと！

900

【税込990】

### OYSTER & MUSHROOM AJILLO

牡蠣と3種きのこのハーブアヒージョ 香り高いハーブバターのアヒージョ

850

【税込935】

### GARLIC SHRIMP ガーリック・シュリンプ

ブリブリの海老をガーリックをきかせたソテーに！

1050

【税込1155】

### CAJUN SOFTSHELL CRAB FRITTO

ソフトシェルクラブのケイジャンフリット

ケイジャンスパイスをきかせたソフトシェルクラブのフリット。タヒニソースでどうぞ！

1200

【税込1320】

### FISH & CHIPS フィッシュ・アンド・チップス

カラッと揚げた白身魚のフリットとポテト。ハラペーニョタルタルと相性抜群です！

1250

【税込1375】

### CHEESE GARLIC TOAST チーズガーリック・トースト

チーズをたっぷりのせてカリッと焼き上げたガーリックトースト

550

【税込605】

## SALAD&SOUP

### CLASSIC CAESAR SALAD

クラシック・シーザーサラダ

HALF 700

【税込770】

FULL 1000

【税込1100】

### RADICCHIO, STRAWBERRY & FETA CHEESE SALAD

トレビスと苺、フェタチーズのサラダ クミンドレッシング

HALF 750

【税込825】

FULL 1050

【税込1155】

### LOUISIANA GUMBO ルイジアナ・ガンボスープ

魚介出汁を使ったオクラのピリ辛トマトスープ

HALF 650

【税込715】

FULL 1000

【税込1100】

### OX TAIL SOUP オックステール・スープ

シェフ自慢！旨味たっぷりのスープとホロホロのテール。

HALF 650

【税込715】

FULL 1000

【税込1100】

## FROM THE JOSPER OVEN

スモークとグリルを同時に行えるスペイン製炭火オープン"ジョスバー"。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バー・オープンならではの！

### Josper Grill Starters

#### JOSPER OVEN GRILLED SAUSAGE "YAMATO BUTA PORK"

やまと豚の自家製ソーセージグリル

旨味たっぷりの自家製ソーセージ！ジョスバーでグリルすることによりプリプリ&ジューシーに！

2PC

1000

【税込1100】

#### JOSPER OVEN GRILLED OCTOPUS LEG WITH ARRABBIATA SAUCE

伊勢湾産 真蛸のジョスパークリル

柔らかく低温調理をし表面をジョスバーで香ばしく炙った真蛸にピリ辛のアラビアータソースを。

1300

【税込1430】

#### CAMEMBERT & MAPLE PIGAN NUTS

丸ごとカマンベールとメープル・ピーカンナッツ

熱々！トロトロに焼き上げたカマンベールチーズにメープルシロップを絡めたピーカンナッツを添えて。

1400

【税込1540】

### Main Dish

#### GRILLED TUNA TAIL WITH HERB BUTTER SAUCE

マグロテールのジョスパークリル ハーブバターソース

希少なマグロのテールは凝縮した旨味と程よい食感が楽しめます。コクのあるハーブバターソースは相性抜群！

1550

【税込1705】



#### KUROGE WAGYU BEEF RIB EYE STEAK

200g

黒毛和牛リブロースのマウンテンペッパーステーキ

タスマニア産ブラックペッパー、紫蘇バター

4000

【税込4400】

#### IBERIAN PORK SPARE RIBS WITH BBQ SAUCE

栃木県曽我の屋ポークスペア ribs のジョスパークリル BBQソース

骨からホロッと取れる豚スペア ribs に特製バーベキューソース

2200

【税込2420】

#### LAMB ESPETADA アイスランド産 ラムのエスペターダ

希少なアイスランド産のラムをスパイスでしっかりとマリネして豪快に焼き上げました！  
ライムをギュッと絞り、ハリッサと一緒にお召し上がりください！

2000

【税込2200】

### Side Dish

all 500

【税込550】

#### GRILLED CAULIFLOWER

カリフラワーグリル 自家製ハリッサ

#### GRILLED PURPLE CARROT

紫人参グリル デュカスバイス

#### AGED MAY QUEEN POTATO

熟成メークイン 明太バターチーズ

#### HERB GRILLED MUSHROOM

3種キノコのハーブグリル

## FAJITA

ジョスバーオープンで仕上げた、たっぷり野菜と肉/魚の熱々鉄板焼き！

サルサと一緒にトルティーヤで巻いてお召し上がりください！

#### CHICKEN FAJITA チキンファヒータ

2300

【税込2530】

#### BEEF SKIRT FAJITA - CHIPOTLE SALSA 牛ハラミのファヒータ サルサチポトレ

2800

【税込3080】

#### SOFT SHELL SHRIMP FAJITA ソフトシェルシュリンプのファヒータ

パクチーとコチュジャンソースをつけてお召し上がりください！

2550

【税込2805】

## FRIED CHICKEN



#### TAVERN FRIED CHICKEN

名物・揚げたてジューシー！オリジナル・骨つきフライドチキン

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。  
こだわりの油でじっくり揚げて、カリッとジューシーに！

1600

【税込1760】



#### SPICY MAO CHICKEN 激辛！スパイシー・マオチキン

1700

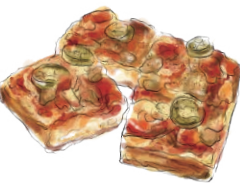
【税込1870】

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で！



## DETROIT-STYLE PIZZA

高加水で作るもちもちの生地と、ザクザクのエッジがクセになる！ 背徳感たっぷりでやみつきになる美味しさ！



#### MR. PEPPERONI DEVIL

ミスター・ペパロニデビル

チーズ、ペパロニ、ハラペーニョたっぷりの  
スパイシーな王道デトロイト・ピザ

2400

【税込2640】



#### THE NUTTY CHEEZY DETROIT

キャラメルナッツと4種チーズ

ゴータ、チェダー、スモーク・モッツァレラ、  
グラナ・パダーノを乗せた、濃厚チーズ  
デトロイト・ピザ！ザクザクのナッツがアクセント

2400

【税込2640】



#### KOREAN SALMON BBQ

コリアン・サーモンBBQ

BBQソースにたっぷりのチーズ、  
コチュジャンでマリネしたスモークサーモン  
仕上げにコリアンダー。

2400

【税込2640】

## BURGERS



#### TAVERN BURGER

タヴァン・バーガー [フライドポテト付き]

100% Beef Patty, Lettuce, Tomato, Grilled Onion, Thousand Island Sauce, Cheddar Cheese

1600

【税込1760】

#### Recommended! DOUBLE WAGYU SMASH CHEESE BURGER

有田黒毛和牛 ダブル和牛パティ！スマッシュ・チーズバーガー [フライドポテト付き]

肉をゴロゴロとした状態のまま鉄板にスマッシュ[押し付け焼き]した、カリカリで香ばしい和牛パテを2枚！  
バターやチーズ、生クリームに黒こしょうを加えた濃厚アルフレッドソースを合わせたシェフおすすめのバーガー！

2200

【税込2420】

#### CRISPY FISH BURGER

クリスピー・フィッシュ・バーガー [フライドポテト付き]

Homemade Tartare Sauce, Deep Fried Fish, Bell pepper Pickles, Lettuce, Tomato, Jalapeño Tartar

1500

【税込1650】

#### SMOKEY MUSHROOM CHEESE BURGER [フライドポテト付き]

スモーキーマッシュルーム・チーズバーガー

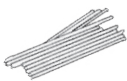
100% Beef Patty, Lettuce, Onion, Smoked Mushroom, Smoked Cheese, Chipotle Sauce

1700

【税込1870】

TOPPINGS	BEEF PATTY	ビーフパテ	600	CHEDDAR CHEESE	チェダーチーズ	150	FRIED EGG	フライドエッグ	150
	AVOCADO	アボガド	300	JALAPENO	ハラペーニョ	100	MUSHROOM	マッシュルーム	150
			【税込660】 【税込330】			【税込165】 【税込110】		【税込165】 【税込165】	

## PASTA&JAMBALAYA



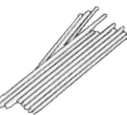
#### HERB BUTTER SAUCE WITH SNOW CRAB - Squid Ink Tagliolini

ズワイガニのハーブバターソース

｜イカ墨のタリオリーニ｜紫蘇、バセリを使ったハーブバターソース、イカ墨を練りこんだタリオリーニ

1700

【税込1870】



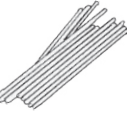
#### VONGOLE [BIANCO OR ROSSO] - Spaghetti

愛知県産 あさりのボンゴレ [ピアンコ または ロッソ]

｜スパゲッティ 1.8mm｜イタリア産高品質小麦粉使用ディ・マルティエーノ社製

1600

【税込1760】



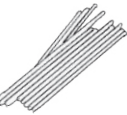
#### PASTA ALLA BUTTERA WITH MIYAZAKI WAGYU BEEF MEATBALLS - Spaghetti

宮崎県産 黒毛和牛のミートボール

｜スパゲッティ 1.8mm｜和牛ミートボールをピリ辛トマトソースで煮込み、卵黄を絡めて仕上げました

1600

【税込1760】



#### TASMANIAN BLACK PEPPER & PECORINO CHEESE CAGIO E PEPE - Fedelini

タスマニア産ブラックペッパーとペコリーノチーズのカチョエペ

｜フェデリニ 1.3mm｜たっぷりのペコリーノチーズに胡椒のパンチが効いたシンプルなカチョエペ

1500

【税込1650】



#### CREAM SAUCE WITH PROSCIUTTO & TRUFFLE - Macaroni

生ハムとトリュフのクリームソース

｜マカロニ｜チェダーとパルメザンの濃厚チーズソースに芳醇なトリュフの香り

1700

【税込1870】



#### SPICY JAMBALAYA WITH WAGYU BEEF & SHRIMP

和牛と海老のスパイシージャンバラヤ

旨みたっぷりの和牛とぷりっとした海老を贅沢に使った、スパイス香るジャンバラヤ

1950

【税込2145】

# The TOWER TAVERN

## Bar & Grill



FOLLOW US!



**ALL NATURAL**

*All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.*  
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。

**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

► Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. on weekdays / after 3:00 p.m. on weekends & holidays and 10% late night charge after 10:00 p.m.

平日17時以降/土日祝15時以降、テーブルチャージ[席料]としてお一人様440円、22時以降、深夜料金を10%頂戴しております。