

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。お申し付け頂けなかった際の作り直しは出来ません。

STARTERS

HORSE STEAK TARTARE **1600**
桜肉のタルタル ルイベと4種類のコンディメンツ 【税込1760】
レリッシュや赤玉葱、コクのあるバルミジャーノ、ピリッと辛い山葵を
しっかりと一緒に混ぜてお召し上がりください!



TASMANIAN SALMON CARPACCIO **950** 【税込1045】
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。ハイビスカスと3種のペッパーで。

YELLOWTAIL & NAOSHITI-SUDACHI CITRUS CEVICHE **1200** 【税込1320】
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

PEAR & BURRATA CHEESE **2450** 【税込2695】
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

Charcuterie

10 MONTHS PROSCIUTTO **FOR 2 1000** 【税込1100】
10ヶ月熟成 スロベニア産プロシュート **FOR 4 1600** 【税込1760】

PASTRAMI BEEF じっくり・薄切り パストラミ・ビーフ **FOR 2 900** 【税込990】
胡椒たっぷりのパストラミビーフ! **FOR 4 1400** 【税込1540】

BEEF TONGUE CARPACCIO 牛タンカルパッチョ **1350** 【税込1485】
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。

TAPAS

FIG & GORGONZOLA MOUSSE **750** 【税込825】
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

WHITE MUSHROOM "CARPACCIO" WITH SMOKED MIMOLETTE **900** 【税込990】
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!

OYSTER & MUSHROOM AJILLO **850** 【税込935】
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

GARLIC SHRIMP ガーリック・シュリンプ **1050** 【税込1155】
ブリブリの海老をガーリックをきかせたソテーに!

CAJUN SOFTSHELL CRAB FRITTO **1200** 【税込1320】
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!

FISH & CHIPS フィッシュ・アンド・チップス **1250** 【税込1375】
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!

CHEESE GARLIC TOAST チーズガーリック・トースト **550** 【税込605】
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

SALAD & SOUP

CLASSIC CAESAR SALAD **HALF 700** 【税込770】 **FULL 1000** 【税込1100】
クラシック・シーザーサラダ

RADICCHIO, STRAWBERRY & FETA CHEESE SALAD **HALF 750** 【税込825】 **FULL 1050** 【税込1155】
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

LOUISIANA GUMBO ルイジアナ・ガンボスープ **HALF 650** 【税込715】 **FULL 1000** 【税込1100】
魚介出汁を使ったオクラのピリ辛マトスープ

OX TAIL SOUP オックステール・スープ **HALF 650** 【税込715】 **FULL 1000** 【税込1100】
シェフ自慢! 旨味たっぷりのスープとホロホロのテール。

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 Grill Starters

JOSPER OVEN GRILLED SAUSAGE "YAMATO BUTA PORK" **2PC 1000** 【税込1100】
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! ジョスパーでグリルすることによりプリプリ&ジューシーに!

JOSPER OVEN GRILLED OCTOPUS LEG WITH ARRABBIATA SAUCE **1300** 【税込1430】
伊勢湾産 真蛸のジョスパーグリル
柔らかく低温調理をし表面をジョスパ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。

CAMEMBERT & MAPLE PIGAN NUTS **1400** 【税込1540】
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。

Main Dish

GRILLED TUNA TAIL WITH HERB BUTTER SAUCE **1550** 【税込1705】
マグロテールのジョスパーグリル 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!



KUROGE WAGYU BEEF RIB EYE STEAK 200g **4000** 【税込4400】
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

IBERIAN PORK SPARE RIBS WITH BBQ SAUCE **2200** 【税込2420】
栃木県曾我の屋ポークスペア ribs のジョスパーグリル 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

LAMB ESPETADA アイスランド産 ラムのエスペターダ **2000** 【税込2200】
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、ハリッサと一緒に召し上がりください!



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

ジョスパ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 **2550** 【税込2805】
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!

FRIED CHICKEN



TAVERN FRIED CHICKEN **1600** 【税込1760】
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!

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 Detroit・ピザ **2400** 【税込2640】



THE NUTTY CHEEZY DETROIT
キャラメルナッツと4種チーズ
ゴーダ、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
Detroit・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 **1600** 【税込1760】
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

Recommended! DOUBLE WAGYU SMASH CHEESE BURGER **2200** 【税込2420】
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ィを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!

CRISPY FISH BURGER **1500** 【税込1650】
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

SMOKEY MUSHROOM CHEESE BURGER [フライドポテト付き] **1700** 【税込1870】
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

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

PASTA & JAMBALAYA

HERB BUTTER SAUCE WITH SNOW CRAB - Squid Ink Tagliolini **1700** 【税込1870】
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、パ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

VONGOLE [BIANCO OR ROSSO] - Spaghetti **1600** 【税込1760】
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・マルティーン社製

PASTA ALLA BUTTERA WITH MIYAZAKI WAGYU BEEF MEATBALLS - Spaghetti **1600** 【税込1760】
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マトソースで煮込み、卵黄を絡めて仕上げました

TASMANIAN BLACK PEPPER & PECORINO CHEESE CAGIO E PEPE - Fedelini **1500** 【税込1650】
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ペ
| フェデリニ 1.3mm | たっぶ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ペ

CREAM SAUCE WITH PROSCIUTTO & TRUFFLE - Macaroni **1700** 【税込1870】
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



SPICY JAMBALAYA WITH WAGYU BEEF & SHRIMP **1950** 【税込2145】
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

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いません。

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。