

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つけ下さい。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]



950 [税込1045]

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。ハイビスカスと3種のペッパーで。

1200 [税込1320]

YELLOWTAIL & SETOKA MIKAN CITRUS CEVICHE

高知県産ブリとせとかのセビーチェ
高知の脂ののったブリをせとかとハラペーニョでマリネした前菜

2450 [税込2695]

PEAR & BURRATA CHEESE

静岡県産・紅ほっぺ苺とブラータチーズ
旬の苺を大きなブラータチーズと一緒に

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!

900 [税込990]

TAVERN TACOS タヴァン・タコス

日替わりタコス! 詳しくはスタッフまで

2PC 700 [税込770]

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, APPLE & FETA CHEESE SALAD

トレビスと林檎、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!

Jasper 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! ジョスパーでグリルすることによりブリブリ&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。

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

SMOKY BBQ PORK BACK RIBS

ポークバックリブ スモークーBBQ

自家製スパイスでマリネしたバックリブを、スモークーBBQソースを何度も塗り重ねながら丁寧に焼き上げました。
※焼き上がりまで約30分いただきます。

HALF 500g 2200 [税込2420]

FULL 1kg 3900 [税込4290]

LAMB T-BONE STEAK WITH GORGONZOLA SPICY HONEY

ラム肉のTボーンステーキ ゴルゴンゾーラ スパイシーハニーソース

骨付きラムを甘辛いハニーバターとゴルゴンゾーラで力強い味わいに。

2800 [税込3080]

AUSTRALIAN ANGUS SIRLOIN PEPPER STEAK

AUS アンガースーロインペッパーステーキ ブラックペッパー&紫蘇バター

たっぷりのブラックペッパーで焼き上げ、紫蘇バターを添えて熱々の鉄板でお出しいたします。

4000 [税込4400]

TASMANIAN SALMON ESPETADA

タスマニアサーモンのエスペターダ

ケイジャンスパイスでマリネしたサーモンを串焼きに。レモンと自家製ハリッサで。

2400 [税込2640]

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

AGED MAY QUEEN POTATO

熟成メークインのフリット

HERB GRILLED MUSHROOM

3種キノコのハーブグリル

HOMEMADE COLESLAW

自家製コールスロー

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

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]

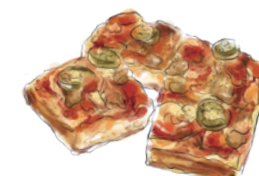
SPICY MAO CHICKEN 激辛! スパイシー・マオチキン

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で!

1700 [税込1870]

DETROIT STYLE PIZZA

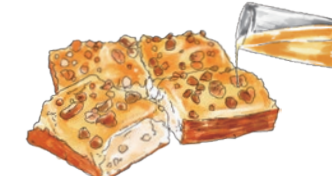
高加水で作るもちもちの生地と、ザクザクのエッジがクセになる! 背徳感たっぷりでやみつきになる美味しさ!



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

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!

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]

スモークーマッシュルーム・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 ビーフパティ		CHEDDAR CHEESE チェダーチーズ		FRIED EGG フライドエッグ		
	AVOCADO アボガド	600 [税込660]	150 [税込165]	AVOCADO アボガド	300 [税込330]	100 [税込110]	MUSHROOM マッシュルーム

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、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

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・マルティーン社製

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

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。