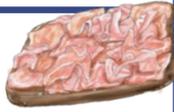


SNACKS

 pickled jalapeño ハラペーニョ・ピクルス	500 <small>[税込550]</small>
 tajin flavored nuts タヒンスパイスのミックスナッツ	500 <small>[税込550]</small>
 olives & dried tomatoes オリーブとドライトマト	500 <small>[税込550]</small>
 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 <small>[税込550]</small>
 SHIBUichi grana padano garlic toast 洗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 <small>[税込715]</small>

CHARCUTERIES

slovenia prosciutto 10ヶ月熟成 スロベニア産プロシュート	S 1000 L 1600 <small>[税込1100] [税込1760]</small>	
pastrami ビーフ・パストラミ	900 <small>[税込990]</small>	
mortadella モルタデッラ	850 <small>[税込935]</small>	
iberico chorizo イベリコチョリソー	750 <small>[税込825]</small>	
charcuterie platter シャルキトリー・プレート シェフ厳選の盛り合わせ	S 1600 L 2300 <small>[税込1760] [税込2530]</small>	

SOUP & SALADS

 beef oxtail soup ✓ 有田牛のオックステールスープ	1200 <small>[税込1320]</small>
boston clam chowder ボストン・クラムチャウダー	S 700 / L 1050 <small>[税込770] [税込1155]</small>
classic caesar salad クラシック・シーザーサラダ	1300 <small>[税込1430]</small>
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 <small>[税込1595]</small>

STARTERS

fresh oyster フレッシュ・オイスター	ASK	
 Fruit Tomato & Mascarpone Bruschetta フルーツマトとマスカルポーネのブルスケッタ	2PC 900 <small>[税込990]</small>	
smoked salmon deviled eggs スモークサーモンのデビルドエッグ	2PC 700 <small>[税込770]</small>	
corned beef pinchos 自家製コーンビーフのピンチョス	2PC 800 <small>[税込880]</small>	
 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 <small>[税込1045]</small>	

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 <small>[税込1430]</small>
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 <small>[税込1540]</small>
 seasonal vegetables with lemon aioli sauce 旬野菜のレモンアイオリディップ	1600 <small>[税込1760]</small>
tochiaika strawberry, burrata & prosciutto caprese とちあいかとブッラータ、プロシュートのカプレーゼ	2600 <small>[税込2860]</small>
 fried potatoes -chipotle mayo フライドポテト チポトレマヨネーズ	700 <small>[税込770]</small>
baby shrimp & jumbo shiitake mushroom ajillo 小海老とジャンボ椎茸のアヒージョ	950 <small>[税込1045]</small>
garlic shrimp ガーリック・シュリンプ	1300 <small>[税込1430]</small>
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 <small>[税込1925]</small>

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 <small>[税込1430]</small>
 spicy chimichurri chicken スパイシー・チミチュリチキン	1200 <small>[税込1320]</small>
grilled spring onion with smoked mozzarella & anchovy butter 新玉ねぎのジョスパーグリル 燻製モッツァレラとアンチョビバター	900 <small>[税込990]</small>
 grilled cauliflower with moroccan spice & dukkah カリフラワーのジョスパーグリル モロッカンスパイスと自家製デュカ	950 <small>[税込1045]</small>
 grilled camembert & mushrooms with caramelized nuts & melba toast 丸ごとカマンベールと茸のジョスパーグリル キャラメルナッツ、メルバトースト添え	1600 <small>[税込1760]</small>

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!

JOSPER MAIN DISHES

 CAB angus beef rib roast steak CAB認定 アンガスビーフ リブローズ・ステーキ	300g 8500 <small>[税込9350]</small>
 japanese sirloin smoke & pepper steak with gorgonzola butter 国産牛サーロイン・スモーク&ペッパーステーキ ゴルゴンゾーラバター	250g 3800 <small>[税込4180]</small>
 iwate hakkinton pork with five-herb sauce 岩手県産白金豚のジョスパーグリル 5種ハーブのソース	250g 2850 <small>[税込3135]</small>
 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 2700 <small>[税込2970]</small>

✓ 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 <small>[税込1760]</small>
 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 <small>[税込1870]</small>
 crispy dukkah spiced chicken ザクザク! デュカ・スパイスチキン ナッツやごま、スパイスなどで作る "デュカスパイス" で仕上げた、ザクザク食感のスパイスチキン。	1700 <small>[税込1870]</small>

✓ 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 <small>[税込2640]</small>	
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 <small>[税込2640]</small>	
detroit pizza with stracciatella & colorful tomatoes ストラッチャテッラとカラフルトマトのデトロイトピザ WHITE SAUCE, GOUDA, CHEDDER, SMOKED MOZZARELLA, GRANA PADANO, CARAMELIZED NUTS	2800 <small>[税込3080]</small>	

SANDWICH & BURGERS

club house sandwich クラブハウス・サンドウィッチ	1500 <small>[税込1650]</small>
"R" burger "R"バーガー	1600 <small>[税込1760]</small>
smoky mushroom cheese burger LETUCE, ONION, TOMATO, 100% BEEF PATTY, MUSHROOM, SMOKED MOZZARELLA, CHEDDAR CHEESE, CHIPOTLE BBQ SAUCE, THOUSAND ISLAND SAUCE スモキー・マッシュルーム・チーズバーガー	1650 <small>[税込1815]</small>
crispy fish tartar burger DEEP-FRIED CRISPY FISH, LETUCE, TOMATO, TARTAR クリスピーフィッシュ・タルタルバーガー	1500 <small>[税込1650]</small>
crispy fried chicken burger DEEP-FRIED CRISPY CHICKEN, TARTAR SAUCE, LETUCE, TOMATO, BURGER BUN クリスピーフライドチキン・バーガー	1500 <small>[税込1650]</small>

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モニー社製・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 北海道アサリと4種ハーブのアリーオー・オーリオ - スパゲティ	1600 <small>[税込1760]</small>
cacio e pepe with salsiccia & bamboo shoots - CASARECCE サルシッチャとタケノコのカチョ・エ・ペペ - カザレッチェ	1650 <small>[税込1815]</small>
herb lemon butter sauce with whitebait & fennel - LINGUINE シラスとフェネルのハーブレモンバターソース - リングイネ	1600 <small>[税込1760]</small>
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 - リガトニ	1700 <small>[税込1870]</small>
grilled chicken jambalaya グリルチキンのジャンバラヤ・ライス	1750 <small>[税込1925]</small>

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

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いません。
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
πWater

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.