

# TAVERN ON S LUNCH

WITH SIDE SALAD ランチメニューにはサラダが付きます。



**ADD LUNCH SOUP +300**  
ランチスープ追加 [税込330]

## HAMBURGERS *all served w/ french fries & pickles* フレンチフライ/ピクルス付き

- "R" burger** 1600 [税込1760]  
"R"バーガー
- smoky mushroom cheese burger** 1650 [税込1815]  
スモーキーマッシュルーム・チーズバーガー
- crispy fish tartar burger** 1500 [税込1650]  
クリスピーフィッシュ・タルタルバーガー
- fried chicken burger** 1550 [税込1705]  
フライドチキンバーガー

**BURGER TOPPINGS**

avocado アボカド ¥300 [税込330]	cheddar チェダーチーズ ¥200 [税込220]
bacon ベーコン ¥300 [税込330]	jalapeno ハラペーニョ ¥100 [税込110]
	beef patty ビーフ・パテ ¥600 [税込660]

## STEAK & FRIED CHICKEN



**sirloin pepper steak served with bread** 2400 [税込2640]  
国産牛サーロインのペッパーステーキ  
ゴルゴンゾーラバター パン付き

**"S" fried chicken with french fries** 1600 [税込1760]  
名物! オリジナル・フライドチキン フレンチフライ付き

▶ オリジナル ▶ 激辛! スパイシーマオ +110 ▶ 自家製デユカスライス +110

**taven on s "piatto-unico" rib cap steak & spinach ravioli** 2650 [税込2915]  
タヴァン特製ランチコンボ "ピアット・ウニコ"  
リブキャップステーキとほうれん草のラヴィオリ



## PASTA *large pasta +275* パスタ大盛り

- chefs weekly pasta** 1500 [税込1650]  
今週のシェフ特製パスタ
- aglio olio with hokkai clams & mixed fresh herbs - SPAGHETTI** 1600 [税込1760]  
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
- herb lemon butter sauce with whitebait & fennel - SPAGHETTI** 1600 [税込1760]  
シラスとフェンネルのハーブレモンバターソース -リングイネ
- cacio e pepe with salsiccia & bamboo shoots - LINGUINE** 1650 [税込1815]  
サルシッチャとタケノコのカチョ・エ・ペペ -リングイネ
- homemade wagyu bolognese w/ oyster mushrooms & mascarpone - SPAGHETTI** 1700 [税込1870]  
黒毛和牛の自家製ボロネーゼ  
平茸とマスカルポーネ -スパゲティ

## ARROZ

ARROZ LUNCH IS SERVED WITH A SIDE SOUP INSTEAD OF SALAD  
こちらのセットはサラダの代わりにスープが付きます

**grilled chicken jambalaya** 1750 [税込1925]  
グリルチキンのジャンバラヤ



**garlic shrimp & rice w/ a side salad** 1850 [税込2035]  
ガーリックシュリンプ サラダとライス添え

## SALAD LUNCH

WITH SOUP + BREAD  
サラダランチにはスープ・パンが付きます

**weekly main dish salad** 1400 [税込1540]  
今週のメインディッシュ・サラダランチ  
旬の食材と野菜たっぷり! ボリューム満点のランチサラダ

## LUNCH TIME DRINK MENU



**original blend iced tea "five elements"** 200 [税込220]  
オリジナルアイス・ブレンドティー **ファイブエレメンツ**  
グリーンマテ茶をベースに、緑茶、ルイボスティ、玄米、ペパーミント、ガラナ、フェネルを加えた、爽快感のあるオリジナルブレンドティー。

**huge specialty blend coffee HOT or ICED** 200 [税込220]  
ヒュージ・スペシャリティコーヒー **ブレンドコーヒー**  
華やかな香りで、ベリーを思わせる甘酸っぱさとチョコを感じるピターな味わい。

- |   |   |
|---|---|
| <b>hot assam tea</b> 200 [税込220]<br>アッサムティー             | <b>cafe latte HOT or ICED</b> 400 [税込440]<br>カフェラテ                    |
| <b>iced earl grey</b> 200 [税込220]<br>アイス・アールグレイティー      | <b>espresso</b> 400 [税込440]<br>エスプレッソ                                 |
| <b>red citrus lemonade</b> 200 [税込220]<br>レッドシトラス・レモネード | <b>dirty chai latte</b> 400 [税込440]<br>ダーティー・チャイラテ                    |
| <b>ginger ale</b> 200 [税込220]<br>ジンジャーエール               | <b>fresh herb tea HOT</b> 400 [税込440]<br>フレッシュハーブティー                  |
| <b>coca cola</b> 200 [税込220]<br>コココーラ                   | <b>100% orange juice</b> 400 [税込440]<br>100%ストレート<br>オレンジジュース         |
| <b>coca cola zero</b> 200 [税込220]<br>コココーラ・ゼロ           | <b>100% grapefruit juice</b> 400 [税込440]<br>100%ストレート<br>グレープフルーツジュース |

## DESSERT

- DESSERT OF THE DAY 本日のデザート** ASK
- BOURBON TIRAMISU** バーボン・ティラミス 750 [税込825]
- BAKED CHEESE CAKE** 800 [税込880]  
ベイクド・チーズケーキ キャラメルソース
- APPLE CUSTARD PIE with VANILLA ICE CREAM** 850 [税込935]  
アップル・カスタードパイ バニラアイス添え
- MONT BLANC TART** 900 [税込990]  
モンブランタルト カシスソース
- DEVIL'S CAKE with VANILLA ICE CREAM** 950 [税込1045]  
デビルズ・ケーキ バニラアイス添え
- STRAWBERRY MILLEFEUILLE** 950 [税込1045]  
苺のミルフィーユ ベリーソース
- PUDDING A LA MODE** プリン・アラモード 1000 [税込1100]
- ICE CREAM** アイスクリーム各種 650~ [税込715~]

**ALL NATURAL**

**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

**PLWATER**

PLウォーター使用  
PL Water

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. ※当店は国産の米を使用しています

# Special LUNCH COURSE

¥2,700

[税込2970]

3種の一回前菜、具材たっぷりのサラダ、選べるメインディッシュ  
など全6品を楽しめる贅沢・ランチコース!



## COURSE CONTENTS

- 01 Sesonal Salad 季節野菜のサラダ
- 02 Mini Soup of the Day 本日のミニスープ
- 03 Appetizer Platter ひとくち前菜3種盛り
  - ▶ BABA GHANOUSH  
ババ・ガヌーシュ
  - ▶ SMOKED SALMON DEVILED EGG  
スモークサーモンのデビルド・エッグ
  - ▶ COLORFUL TOMATO & FETA CAPRESE  
カラフルトマトとフェタチーズのカプレーゼ
- 04 Main Dish お好きなメインディッシュ
- 05 Dessert お好きなデザート
- 06 Drink お好きなドリンク



### PASTA

**Chef's Weekly Pasta**  
今週のシェフ特製パスタ

**AGLIO OLIO**  
with Hokkai Clams & Mixed Fresh Herbs  
北海アサリと4種ハーブのアーリオ・オーリオ

**CACIO E PEPE** with Salsiccia & Bamboo Shoots  
サルシッチャとタケノコのカチョ・エ・ペペ

**HERB LEMON BUTTER SAUCE**  
with Whitebait & Fennel  
シラスとフェネルのハーブレモンバターソース

**WAGYU BOLOGNESE**  
with Oyster Mushrooms & Mascarpone  
黒毛和牛の自家製ボロネーゼ 平茸とマスカルポーネ

MAIN DISH



### BURGER

ALL SERVED with FRENCH FRIES & PICKLES  
全てのバーガーにフレンチフライとピクルスが付きます

**"R" BURGER**  
"R"バーガー

**SMOKY MUSHROOM CHEESE BURGER**  
スモーキー・マッシュルーム・チーズバーガー

**CRISPY FISH BURGER**  
クリスピー・フィッシュバーガー

**FRIED CHICKEN BURGER**  
フライドチキン・バーガー



### JOSPER OVEN GRILL

**SIRLOIN SMOKE & PEPPER STEAK** +550  
国産牛サーロインのペッパーステーキ  
ゴルゴンゾーラバター

**IWATE HAKKINTON PORK**  
with Chimichurri Sauce  
岩手県産白金豚のジョスパークリル チミチュリソース



### FRIED CHICKEN

**"S" FRIED CHICKEN** with French Fries  
名物! オリジナル・フライドチキン

**SPICY MAO FRIED CHICKEN**  
激辛! スパイス・マオ・フライドチキン

**CRISPY DUKKAH SPICED CHICKEN** +110  
ザクザク! デュカ・スパイスチキン

DESSERT



**BOURBON TIRAMISU**  
バーボン・ティラミス



**BAKED CHEESE CAKE**  
ベイクド  
チーズ・ケーキ



**ICE CREAM**  
アイスクリーム各種  
バニラ | 塩バターキャラメル  
ストロベリー | ビスタチオ

DRINK

Original Blend Iced Tea  
**"Five Elements"**  
▶ REFILL FREE

オリジナルブレンド・アイスティー  
**ファイブエレメンツ**  
▶ おかわりできます

Hot Coffee  
Iced Coffee  
Earl Grey [HOT or ICED]

ホットコーヒー  
アイスコーヒー  
紅茶 [ホット/アイス]

Herb Tea of the Day  
Red Citrus Lemonade  
Coca-Cola  
Coca-Cola Zero  
Ginger Ale

本日のハーブティー  
レッドシトラスレモネード  
コカ・コーラ  
コカ・コーラ ゼロ  
ジンジャーエール