


STARTERS

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

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 [税込1430]
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 [税込1540]
seasonal vegetable tabbouleh & endive 旬野菜のタブレとアンディーブ	1400 [税込1540]
watermelon & stracciatella caprese スイカとストラッチャテッラのカプレーゼ	1400 [税込1540]
fried potatoes - chipotle mayo フライドポテト チポトレマヨネーズ	700 [税込770]
baby shrimp & shiitake mushroom ajillo 小海老と椎茸のアヒージョ	950 [税込1045]
garlic shrimp ガーリック・シュリンプ	1300 [税込1430]
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 [税込1925]
homemade yamato pork sausage やまと豚の自家製ソーセージ	1300 [税込1430]
spicy chimichurri chicken スパイシー・チミチュリチキン	1200 [税込1320]
grilled cauliflower with moroccan spice & dukkah カリフラワーのグリル モロッカンスパイスと自家製デュカ	950 [税込1045]
grilled camembert & mushrooms with caramelized nuts & melba toast 丸ごとカマンベールと茸のグリル キャラメルナッツ、メルバトースト添え	1600 [税込1760]

SNACKS

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

tavern on S és

✓ FRIED CHICKEN

tavern on Sの名物! 奥の都どり・骨付きもも肉のフライドチキン! 外はカリッと中はジュー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 [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と絡めた激辛チキン!	1700 [税込1870]
	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 [税込1870]

✓ 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!

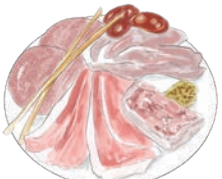
mr. pepperoni devil ミスター・ペパロニデビル TOMATO SAUCE, PEPPERONI, SALSICCIA, JALAPENO, GRANA PADANO, BLACK PEPPER	2400 [税込2640]	
caramelized onion & cheese detroit とろとろ! キャラメルオニオンとチーズのデトロイトピザ ベーコンとマッシュルーム MIXED CHEESE, CARAMELIZED ONION, BACON, MUSHROOM, GORGONZOLA	2400 [税込2640]	
detroit pizza with stracciatella & 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 VIRGIN OIL, STRACCIATELLA CHEESE, MIX CHEESE, VERGIL, TOMATO, PROCIUTTO	2800 [税込3080]	

✓ FROM THE FIRE

こだわりの食材を、ハーブやスパイスでニューアメリカンにアレンジしたメインディッシュ

	spicy grilled scottish salmon with mango salsa スコティッシュトラウト サーモンのスパイシーグリル マンゴーサルサ 2500 [税込2750]		lamb loin cotoletta with mint salsa verde ラム肩ロースのコトレッタ ミントサルサヴェルデ 3200 [税込3520]
	iwate hakkinton pork with five-herb sauce 岩手県産 白金豚のグリル 5種ハーブのソース 250g 2850 [税込3135]		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 [税込4180]

CHARCUTERIES

	charcuterie platter シャルキトリ・プレート シェフ厳選の盛り合わせ \$ 1600 L 2300 [税込1760] [税込2530]	slovenia prosciutto1 10ヶ月熟成スロベニア産プロシュート \$ 1000 L 1600 [税込1100] [税込1760]	pastrami ビーフ・パストラミ 900 [税込990]
		mortadella モルタデッラ 850 [税込935]	iberico chorizo イベリコチョリソー 750 [税込825]

SOUP & SALADS


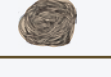




boston clam chowder ボストン・クラムチャウダー	\$ 700 / L 1050 [税込770] [税込1155]
classic caesar salad クラシック・シーザーサラダ	1300 [税込1430]
beef pastrami, beetroot & feta cheese salad ビーフ・パストラミとビーツ、フェタチーズのサラダ	1450 [税込1595]

SANDWICH & BURGERS

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

TOPPINGS	cheddar チェダーチーズ	¥220	bacon ベーコン	¥330
	avocado アボカド	¥330	jalapeno ハラペーニョ	¥110
	fried egg フライドエッグ	¥220	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ロモーニ社製・食物繊維豊富な全粒粉パスタに変更できます
	salmon & gold rush corn elote style - SPAGHETTI サーモンとゴールドラッシュのエローテ風 - スパゲティ 1700 [税込1870]
	cacio e pepe with bacon & zucchini - CASARECCE ベーコンとズッキーニのカチョ・エ・ペペ - カザレッチェ 1700 [税込1870]
	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 [税込1760]
	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 - リガトーニ 1700 [税込1870]

grilled chicken jambalaya グリルチキンのジャンバラヤ・ライス CHICKEN, SOFT-BOILED EGG, OKRA, CORN, CORIANDER, JALAPEÑO, COTTAGE CHEESE, SALSA MEXICANA	1750 [税込1925]
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------

※当店は国産の米を使用しています

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)

tavern on S

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.