

HOLIDAY LUNCH COURSE ¥2400

[税込2640]



**APPETIZER
MISTO**
前菜盛り合わせ



MAIN DISH
メインディッシュ
お好きな1品



DESSERT
選べる
デザート



DRINK
選べる
ドリンク

APPETIZER *Appetizer Misto* タワー・タヴァン 前菜盛り合わせ

MAIN DISH *CHOOSE YOUR MAIN DISH* お好きな メインディッシュ を下記より1つお選びください

BURGERS バーガーには全品・フライドポテトが付きます

絶品! タヴァン・バーガー *TAVERN BURGER*
100% Beef Patty, Lettuce, Tomato, Grilled Onion, Thousand Island Sauce, Cheddar Cheese

フィッシュバーガー 自家製ハラペーニョタルタル *FISH BURGER*
Homemade Jalapeño Tartar Sauce, Deep Fried Fish, Lettuce, Onion, Tomato, Bell Pepper Pickles

スモーキーマッシュルーム・チーズバーガー **+220**
SMOKEY MUSHROOM CHEESE BURGER
100% Beef Patty, Lettuce, Onion, Smoked Mushroom, Smoked Cheese, Chipotle Sauce

PASTA **+250** にてパスタ大盛りを承ります
| SPAGHETTI スパゲッティ 1.8mm | イタリア産高品質小麦粉使用

愛知県産 あさりのハーブバターソース
HERB BUTTER SAUCE WITH CLAMS

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 *CACIO E PEPE*

広島県産 牡蠣と加賀レンコンの燻製アラビアータ
SMOXY ARRABBIATA WITH OYSTER & LOTUS ROOTS

宮崎県産 有田牛挽肉と株舞茸のラグーソース
RAGU SAUCE WITH MINCED BEEF & MAITAKE MUSHROOMS



MAIN DISH
揚げたてジューシー! 骨付きフライドチキン
TAVERN FRIED CHICKEN

▶ オリジナル ▶ 激辛! スパイス・マオ **+110**



JAMBALAYA
和牛と海老のスパイス・ジャンバラヤ
SPICY JAMBALAYA WITH WAGYU BEEF & SHRIMP **+220**



FAJITA
ジョスバーオープンで仕上げた、たっぷり野菜と
肉/海老の鉄板焼き。熱々の鉄板どうぞ!

菜彩どりのチキン・ファヒータ *CHICKEN FAJITA*
[小麦粉のフラワートルティーヤ・サルサメヒカーナ・アボカドのワカモレ付き]

ソフトシェルシュリンプ・ファヒータ
SOFT-SHELL SHRIMP FAJITA
[小麦粉のフラワートルティーヤ・サルサメヒカーナ・アボカドのワカモレ付き]

牛ハラミのファヒータ *BEEF SKIRT FAJITA* **+220**
[小麦粉のフラワートルティーヤ・サルサメヒカーナ・アボカドのワカモレ付き]

DESSERT *GATEAU CHOCOLAT* / *CHAI CHEESE CAKE* / *CITRUS POUND CAKE*

DRINK



HUGE SPECIALITY BLEND COFFEE [ICED or HOT]
HUGE スペシャルティ・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
チョコを感じるビターな味わい。

Original Blend Tees Tea **FIVE ELEMENTS**
オリジナルブレンド・アイスティー
ファイブ・エレメンツ
グリーンマテ茶をベースに数種類の茶葉や
ハーブをブレンドしたオリジナルハーブティー
▶ **REFILL FREE** おかわりできます

ICED EARL GREY **アイス・アールグレイ**

ICED RED CITRUS HERB TEA
アイス・レッドシトラスハーブティ

PEPSI ペプシ・コーラ
GINGER ALE ジンジャーエール
ORANGE JUICE オレンジジュース
GUAVA JUICE グアバジュース

+¥220
ICED CAFE LATTE **アイス・カフェラテ**
VIRGIN SANGRIA **ヴァージン・ベリー・サングリア**

0% GIN & TONIC **0% ジントニック**
※0.11%~0.14%のアルコールを含みます
contains approximately 0.11% to 0.14% of alcohol.

FRUIT OPERATOR **フルーツオペレーター**
Pineapple juice, Hyuganatsu, Grapefruit, Ginger Ale

+¥330
SPARKLING WINE
スパークリングワイン
SANGRIA
サングリア [RED or WHITE]
THE SINGLETON DUFFTOWN 12Y HIGHBALL
シングルトン12年ハイボール
“BOTANY” *LEMON SOUR*
“ボタニ” **レモンサワー**
IWAI LAGER **イワイラガー**
[CRAFT BEER]

The TOWER TAVERN

Bar & Grill



*If you have any food allergies,
please scan the QR code to view the menu.*

アレルギーをお持ちの方は、QRコードからメニューをご確認ください



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おりません。

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