

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パパ・ガヌーシュ	1200 [税込 1320]	
smoky whipped feta スモーキーフェタホイップ	750 [税込 825]	
shine muscat & burrata シャインマスカットとブッラータ	2500 [税込 2750]	
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 小海老と禅丸椎茸のアヒージョ	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]	
buffalo chicken バッファローチキン	700 [税込 770]	
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

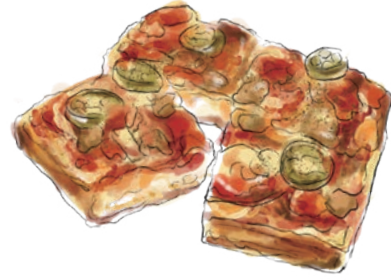
FRIED CHICKEN

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]
	spaicu 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!

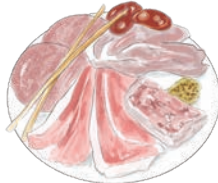
mr. pepperoni devil ミスター・ペパロニデビル TOMATO SAUCE, PEPPERONI, SALSICCIA, JALAPENO, GRANA PADANO, BLACK PEPPER	2400 [税込 2640]	
caramelized onion & cheese detroit とろとろ! キャラメルオニオンとチーズのデトロイトピザ ペーコンとマッシュルーム MIXED CHEESE, CARAMELIZED ONION, BACON, MUSHROOM, GORGONZOLA	2400 [税込 2640]	
detroit pizza with stracciatella & 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 maple mustard & porcini sauce スコティッシュラウト サーモンのグリル メープル・マスタード・ポルチーニソース 2600 [税込 2860]		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]		australian angus beef sirloin smoke & pepper steak オーストラリア産アンガス牛 サーロインのスモーク & ペッパーステーキ 250g 4200 [税込 4620]

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]
--	--	---	--	---	---

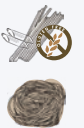
SOUP & SALADS

arita beef oxtail soup 有田牛のオックステールスープ	1200 [税込 1320]	
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 avocado アボカド ¥330 fried egg フライドエッグ ¥220	bacon ペーコン ¥330 jalapeno ハラペーニョ ¥110 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 & maitake aglio e olio - SPAGHETTI サーモンと舞茸のアーリオ・オーリオ - 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]
	Arrabbiata with shrimp & manganji pepper chipotle - LINGUINE 海老と万願寺唐辛子のチボトレ・アラビアータ - 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 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おりません。
All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere.



化学調味料不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes



低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil



自然製法の塩
Natural Salt



オーガニック砂糖
Organic Sugar



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.