

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
“R”バーガー [税込1760]

smoky mushroom cheese burger 1650
スモーキーマッシュルーム・チーズバーガー [税込1815]

crispy fish tartar burger 1500
クリスピーフィッシュ・タルタルバーガー [税込1650]

fried chicken burger 1550
フライドチキンバーガー [税込1705]

BURGER TOPPINGS

avocado ¥300
アボカド [税込330]

bacon ¥300
ベーコン [税込330]

cheddar ¥200
チェダーチーズ [税込220]

jalapeno ¥100
ハラペーニョ [税込110]

beef patty ¥600
ビーフ・パテ [税込660]

STEAK & FRIED CHICKEN



sirloin pepper steak 2500
served with bread [税込2750]

オーストリア産
サーロインのペッパーステーキ パン付き

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

▶ オリジナル ▶ 激辛! スパイシーマオ +110 ▶ 自家製デュカスパイス +110

taven on s “piatto-unico” 2650
rib cap steak & spinach ravioli [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

chef's weekly pasta 1500
今週のシェフ特製パスタ [税込1650]

Salmon & Maitake Aglio e Olio - SPAGHETTI 1700
サーモンと舞茸のアーリオ・オーリオ -スパゲティ [税込1870]

arrabbiata - LINGUINE 1600
with shrimp & manganji pepper chipotle [税込1760]
海老と万願寺唐辛子のチポトレ・アラビアータ -リングイネ

cacio e pepe 1700
with bacon and zucchini - LINGUINE [税込1870]
ベーコンとズッキーニのカチョ・エ・ペペ -リングイネ

homemade wagyu bolognese 1700
w/ oyster mushrooms & mascarpone - SPAGHETTI [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つきます

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



garlic shrimp & rice 1850
w/ a side salad [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
今週のメインディッシュ・サラダランチ [税込1540]

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
オリジナルアイス・ブレンドティー ファイブエレメンツ [税込220]
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
ヒュージ・スペシャルティコーヒー ブレンドコーヒー [税込220]
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。

hot assam tea 200 cafe latte HOT or ICED 400
アッサムティー [税込220] カフェラテ [税込440]

iced earl grey 200 espresso 400
アイス・アールグレイティー [税込220] エスプレッソ [税込440]

red cirtus lemonade 200 dirty chai latte 400
レッドシトラス・レモネード [税込220] ダーティー・チャイラテ [税込440]

ginger ale 200 fresh herb tea HOT 400
ジンジャーエール [税込220] フレッシュハーブティー [税込440]

coca cola 200 100% orange juice 400
コカコーラ [税込220] 100%ストレート [税込440]
オレンジジュース

coca cola zero 200 100% grapefruit juice 400
コカコーラ・ゼロ [税込220] 100%ストレート [税込440]
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]

VANILLA BASQUE CHEESECAKE with PASSION MANGO SAUCE 900
バニラバスクチーズケーキ パッションマンゴソース [税込990]

PECAN PIE with VANILLA ICE CREAM 850
ピーカンパイ バニラアイス添え [税込935]

BLUEBERRY PIE with VANILLA ICE CREAM 850
ブルーベリーパイ バニラアイス添え [税込935]

CHOCOLATE CHIP BROWNIE with VANILLA ICE CREAM 950
チョコチップブラウニー バニラアイス添え [税込1045]

HUMMINGBIRD CAKE 800
ハミングバードケーキ [税込880]

PUDDING A LA MODE プリン・アラモード 1000
[税込1100]

ICE CREAM アイスcream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

πWATER

πウォーター使用
πWater

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. ※当店は国産の米を使用しています

Special LUNCH COURSE

3種の一口前菜、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!

¥2,700

[税込2970]



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 E OLIO with Salmon & Maitake
サーモンと舞茸のアーリオ・オーリオ

CACIO E PEPE with Bacon & Zucchini
ベーコンとズッキーニのカチョ・エ・ペペ

ARRABBIATA
with Shrimp & Manganji Pepper Chipotle
海老と万願寺唐辛子のチポトレ・アラビアータ

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



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
スモーク・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

MAIN DISH



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! スパイスーマオ・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



FROM THE GRILL

SIRLOIN SMOKE & PEPPER STEAK **+550**
オーストリア産サーロインのペッパーステーキ

IWATE HAKKINTON PORK
with Five-Herb Sauce
岩手県産白金豚のグリル 種ハーブのソース

DESSERT



Bourbon TIRAMISU
バーボン・ティラミス



Vanilla Basque CHEESE CAKE
バニラ・バスクチーズケーキ



Custard PUDDING
カスタードプリン



ICE CREAM
アイスクリーム
・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

Hot Coffee

Iced Coffee

Earl Grey [HOT or ICED]

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

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