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 [税込330]
ランチスープ追加

HAMBURGERS

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

the patty of "tavern" is cooked to medium rare to taste the best.
please feel free to let us know how you would like your patty done.
TAVERNのバーガーは自家製のパテを一番美味しく召し上がれるミディアムレア[中がピンク色の状態]で仕上げています。
焼き具合のご希望がございましたら、お気軽にお申し付け下さい。※中心温度75℃、1分以上の加熱をしております。

“R” burger “R”バーガー	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	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	1500	[税込 1650]
fried chicken burger フライドチキンバーガー	1550	[税込 1705]

BURGER TOPPINGS

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

STEAK & FRIED CHICKEN



sirloin pepper steak served with bread 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	2500	[税込 2750]
“S” fried chicken with french fries 名物！オリジナル・フライドチキン フレンチフライ付き	1600	[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” rib cap steak & spinach ravioli 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	2650	[税込 2915]



PASTA

large pasta +275
パスタ大盛り

chef's weekly pasta 今週のシェフ特製パスタ	1600	[税込 1760]
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]
arrabbiata – LINGUINE 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 -リングイネ	1600	[税込 1760]
cacio e pepe with bacon and zucchini – LINGUINE ベーコンとズッキーニのカチョ・エ・ペペ -リングイネ	1700	[税込 1870]
homemade wagyu bolognese w/ oyster mushrooms & mascarpone – SPAGHETTI 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	1700	[税込 1870]

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 グリルチキンのジャンバラヤ	1750	[税込 1925]



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

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 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	1400	[税込 1540]

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.

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

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

LUNCH TIME DRINK MENU

Refill Free おかわりできます！

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、ルイボスティー、玄米、ペパーミント、ガラナ、フェンネルを加えた、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ビターな味わい。

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

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]
BANANA PUDDING バナナプディング	750	[税込 825]
PECAN PIE with VANILLA ICE CREAM ピーカンパイ バニラアイス添え	850	[税込935]
PUMPKIN BASQUE CHEESECAKE かぼちゃバスクチーズケーキ	900	[税込990]
CHESTNUT PIE with VANILLA ICE CREAM マロンパイ バニラアイス添え	950	[税込1045]
FUDGE BROWNIE ファッジブラウニー	850	[税込935]
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-]



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

MAIN DISH

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 & Mascarpoone
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

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！スパイシーマオ・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 5種ハーブのソース

DESSERT

Bourbon TIRAMISU
バーボン・ティラミス

Pumpkin BASQUE CHEESECAKE
かぼちゃ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
・ピスタチオ

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	ホットコーヒー
Iced Coffee	アイスコーヒー
Earl Grey [HOT or ICED]	紅茶 [ホット/アイス]
Herb Tea of the Day	本日のハーブティー
Red Citrus Lemonade	レッドシトラスレモネード
Coca-Cola	コカ・コーラ
Coca-Cola Zero	コカ・コーラ ゼロ
Ginger Ale	ジンジャーエール