

LUNCH COURSE ¥1800

メインディッシュはお好きなものをチョイス！ 【税込 1980】
コース仕立ての“ニューアメリカン料理”が堪能できるランチコース



CHOOSE YOUR MAIN DISH お好きなメインディッシュを1つお選び下さい

BURGERS

絶品！タヴァン・バーガー *R. BURGER*
フィッシュバーガー 自家製タルタルソース *FISH BURGER*
スモークーマッシュルーム・ビーフステーキ *SMOKED MUSHROOM BEEF STEAK*
チポトレ・パストラミバーガー *CHIPOTLE PASTRAMI BURGER*

PASTA +250 にてパスタ大盛りを承ります

シェフ特製！週替わりのパスタ *WEEKLY PASTA*
自家製ベーコンのナポリタン *SPAGHETTI NAPOLITAN WITH HOMEMADE BACON*
生ハムと新ゴボウのカチョ・エ・ペペ *PROSCIUTTO & BURDOCK CACIO E PEPE*
桜海老と春野菜のペペロンチーニ *からすみかけ*
PEPERONCINI WITH SAKURA SHRIMP & SPRING VEGETABLES
帆立とアスパラガスのジェノベーゼ *PESTO WITH SCALLOPS & ASPARAGUS*
三河産 沖シジミのボンゴレ *MIKAWA SHIJIMI CLAMS VONGOLE* + 200
ズワイ蟹とワタリ蟹のトマトクリームソース *TOMATO CREAM SAUCE WITH CRAB* + 200

PAELLA 魚介の旨味がギュッと詰まったスープで炊き上げるスペイン・バレンシアの米料理！
ワタリ蟹のシーフード・パエリア *CRAB & SEAFOOD PAELLA* + 200

FAJITA ジョスパークオープンで仕上げたたっぷり野菜と肉/魚の鉄板焼き。熱々の鉄板でどうぞ！

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】
メカジキのフィッシュ・ファヒータ *ゴルゴンゾーラ・タルタル*
SWORDFISH FAJITA WITH GORGONZOLA TARTAR SAUCE
【小麦粉のフラワートルティーヤ・サルサメヒカーナ・メキシカンラビゴットソース付き】
国産牛のビーフ・ファヒータ *BEEF FAJITA* + 200
【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】

MAIN DISH

揚げたてジュシー！骨付きフライドチキン *TAVERN FRIED CHICKEN*
味をチョイス>> ▶ オリジナル ▶ クレイジーホット
渥美ポークのコートレッタ 味噌デミグラスソース 【パンorライス付き】
PORK CUTLET with MISO DEMI-GLACE SAUCE -served with a choice of bread or rice
リブローズのジョスパークリル + 300
ガーリック・シャリアピンソース 【パンorライス付き】
JOSPER OVEN GRILLED CHUCK EYE ROLL -served with a choice of bread or rice

BURGERS

ランチドリンク & サラダ & フライドポテト付き
SALAD + DRINK + FRIED POTATO



絶品！タヴァン・バーガー *TAVERN BURGER* **1300** 【税込1430】
100% Beef Patty, Lettuce, Tomato, Grilled Onion, Thousand Island Sauce, Cheddar Cheese
フィッシュバーガー 自家製タルタルソース *FISH BURGER* **1200** 【税込1320】
Homemade Tartar Sauce, Deep Fried Fish, Lettuce, Onion, Tomato, Bell pepper pickles
スモークーマッシュルーム・ビーフステーキバーガー **1350** 【税込1485】
SMOKED MUSHROOM BEEF STEAK Lettuce, Tomato, Onion, Smoke Mushroom, Babette Steak, Gravy Sauce
チポトレ・パストラミバーガー *CHIPOTLE PASTRAMI BURGER* **1400** 【税込1540】
Lettuce, Grilled Onion, 100% Beef Patty, Pastrami, Cheese, Chipotle BBQ Sauce, Mustard Butter

FAJITA LUNCH

ジョスパークオープンで仕上げたたっぷり野菜と肉/魚の鉄板焼き。熱々の鉄板でどうぞ！

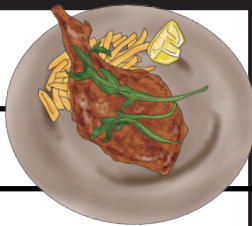
ランチドリンク & サラダ付き **SALAD + DRINK**



菜彩どりのチキン・ファヒータ *CHICKEN FAJITA* **1300** 【税込1430】
【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】
メカジキのフィッシュ・ファヒータ *ゴルゴンゾーラ・タルタル* **1300** 【税込1430】
SWORDFISH FAJITA WITH GORGONZOLA TARTAR SAUCE
【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】
国産牛のビーフ・ファヒータ *BEEF FAJITA* **1500** 【税込1650】
【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】

MAIN ボリューム満点の
メインディッシュランチ

ランチドリンク & サラダ & フライドポテト付き
SALAD + DRINK + FRIED POTATO



名物！骨付きフライドチキン *TAVERN FRIED CHICKEN* おすすめ **1500** 【税込1650】
味をチョイス>> ▶ オリジナル ▶ クレイジーホット
カリッとジュシー！ハーブやスパイスをミックスしたオリジナルの味。
渥美ポークのコートレッタ 味噌デミグラスソース 【パンorライス付き】 **1400** 【税込1540】
PORK CUTLET with MISO DEMI-GLACE SAUCE -served with a choice of bread or rice
リブローズのジョスパークリル 200g 【パンorライス付き】 **1800** 【税込1980】
JOSPER OVEN GRILLED BEEF CHUCK EYE ROLL -served with a choice of bread or rice

PASTA LUNCH

ランチドリンク & サラダ付き **SALAD + DRINK**



シェフ特製！週替わりのパスタ *WEEKLY PASTA* **1000** 【税込1100】
自家製ベーコンのナポリタン **1100** 【税込1210】
SPAGHETTI NAPOLITAN WITH HOMEMADE BACON
生ハムと新ゴボウのカチョ・エ・ペペ **1100** 【税込1210】
PROSCIUTTO & BURDOCK CACIO E PEPE
桜海老と春野菜のペペロンチーニ *からすみかけ* **1200** 【税込1320】
PEPERONCINI WITH SAKURA SHRIMP & SPRING VEGETABLES
帆立とアスパラガスのジェノベーゼ **1200** 【税込1320】
PESTO WITH SCALLOPS & ASPARAGUS
三河産 沖シジミのボンゴレ **1300** 【税込1430】
MIKAWA SHIJIMI CLAMS VONGOLE
ズワイ蟹とワタリ蟹のトマトクリームソース **1300** 【税込1430】
TOMATO CREAM SAUCE WITH CRAB

PAELLA LUNCH

魚介の旨味がギュッと詰まったスープで炊き上げるスペイン・バレンシアの米料理！

ランチドリンク & サラダ付き **SALAD + DRINK**

ワタリ蟹のシーフード・パエリア *CRAB & SEAFOOD PAELLA* **1500** 【税込1650】

SALAD LUNCH

ランチドリンク & パン・スープ付き **DRINK + BREAD & SOUP**



グリルチキンとアボカドのシーザーサラダ **1000** 【税込1100】
GRILLED CHICKEN & AVOCADO CEASER SALAD

SIDE MENU

Bread 100 【税込 110】 **Lunch Soup 100** 【税込 110】 **Lunch Dessert 350** 【税込 385】
焼きたてパン ランチ・スープ ランチ・デザート

CHOOSE YOUR DRINK

Hot Coffee [Refill Free] ホット・コーヒー 【リフィル・フリー】
Iced Coffee アイス・コーヒー
Pepsi ペプシ・コーラ
Ginger Ale ジンジャーエール
Hot Tea [Refill Free] ホットティー 【リフィル・フリー】
Iced Tea アイスティー
Iced Red Citrus Herb Tea アイス・レッドシトラスハーブティ

Hammerhead Ale 1/2 pint +440 【税込 440】 **Classic Mojito +440** 【税込 440】
ハンマーヘッド・エール 【クラフトビール】 クラシック・モヒート

Number Eight Gin & Tonic +440 【税込 440】 **Sparkling Wine by the Glass +440** 【税込 440】
ナンバーエイト・ジントニック スパークリングワイン 【グラス】



We skip disposable plastic straws in consideration of the environment!
環境問題に配慮し、使い捨てプラスチック製ストローは使用いたしません

ALL NATURAL

NO MSG

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

ZERO
TRANS FAT
NON GMO

低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ
ZERO Trans Fat Oil

NATURAL
SALT

自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC
SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

TCWATER

TC Water



FOLLOW US!

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.