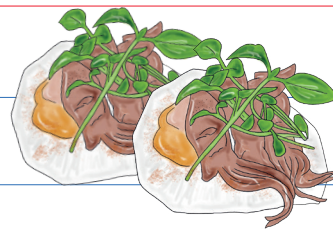


Chef's Recommendations



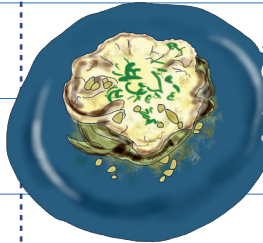
fresh oyster with chimichuri sauce
岡山県 邑久の牡蠣 サルサ・チミチュリ
岡山から届く新鮮な牡蠣にハーブたっぷりの
甘酸っぱいチミチュリソースを。
1PC 550 [税込605]



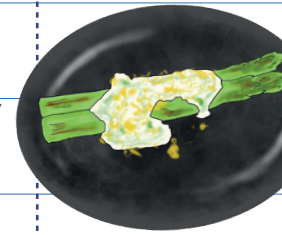
daikon tostadas with firefly squid
ホタルイカのベジタブル・トスタダス
薄く切った大根をトルティーヤに見立てたトスタダス。
旬のホタルイカに自家製チポトレ味噌を合わせて。
2PC 900 [税込990]



garlic shrimp
-shrimp oil & garum
ガーリック・シュリンプ
ぷりぷりの海老を海老オイルとガルムで
香ばしくソテーにしました。
1200 [税込1320]



josper oven roasted
cauliflower -hazelnut dukkah
カリフラワーのジョスパー・ロースト
ヘーゼルナッツとスパイスの
自家製デュカでどうぞ！
1000 [税込1100]



josper oven grilled
asparagus -bourbon bottarga
グリーンアスパラガスの
ジョスパーグリル
自家製のバーボン・カラスミで。
1200 [税込1320]

SNACKS & APPETIZERS

✓ 岡山県産 邑久[おく]の牡蠣 サルサ・チミチュリ

ロブスター・デビルドエッグ

キハダマグロのアヒポキ

✓ ホタルイカのベジタブル・トスタダス

岡崎農園フルーツトマトとボッコンチーニ、ローストアップルのカプレーゼ

ゴルゴンゾーラのディップ 炭焼きレーズンブレッド添え

燻製クリームチーズとキャラメリゼ・ナッツ

シャルキトリプレート [ハムやサラミの盛り合わせ]

fresh oyster with chimichuri sauce

1PC 550
[税込605]

lobster deviled egg

2PC 600
[税込660]

tuna ahi poke

1200
[税込1320]

daikon tostadas with firefly squid

2PC 900
[税込990]

fruit tomato, bocconcini & roasted apple caprese

800
[税込880]

gorgonzola dip with raisin bread

800
[税込880]

smoked cream cheese & caramelized nuts

500
[税込550]

charcuterie platter

M 1200 / L 1800
[税込1320] [税込1980]

ボストン・クラムチャウダー

boston clam chowder

CUP 650 / BOWL 1000
[税込715] [税込1100]

バーボンプルドポークのナチョス

bourbon pulled pork nachos

800
[税込880]

✓ ガーリック・シュリンプ 海老オイルとガルム

garlic shrimp -shrimp oil & garum

1200
[税込1320]

カナダ産 フレッシュムール貝のバーボン蒸し

bourbon steamed canadian mussels

1200
[税込1320]

ブロッコリーのアンチョビクリームソース

steamed broccoli with creamy anchovy suce

650
[税込715]

カリフラワーのジョスパーロースト ヘーゼルナッツの自家製デュカスパイス

josper oven roasted cauliflower -hazelnut dukkah

1000
[税込1100]

✓ グリーンアスパラガスのジョスパーグリル 自家製バーボン・カラスミがけ

josper oven grilled asparagus -homemade bourbon bottarga

1200
[税込1320]

✓ クミンバターのフライドポテト

french fries with cumin butter

600
[税込660]

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

SHIBUichi grana padano garlic toast

500
[税込550]

オリーブ olives 300 [税込330] / ハラペーニョ・ピクルス jalapeno pickles 300 [税込330] / タヒンスパイスのミックスナッツ mixed tajin nuts 300 [税込330]

SALADS

クラシック・シーザーサラダ

classic caesar salad

1200
[税込1320]

✓ 鴨のローストとマッシュルームのサラダ バルサミコ・ドレッシング

roasted duck & mushroom salad, vinaigrette dressing

1300
[税込1430]

SQUARE PIZZA

デビル・チキン アリッサトマトソース・グリルチキン・オニオン・ミックスチーズ・モッツアレラ・オニオン・ミニトマト

devil chicken

1350
[税込1485]

メルティング・チーズ 蜂蜜添え ゴルゴンゾーラ・モッツアレラ・チェダー・グラナパダーノ・胡桃

melting cheese pizza with honey

1500
[税込1650]

CHEF'S RECOMMENDATION シェフのおすすめ！

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

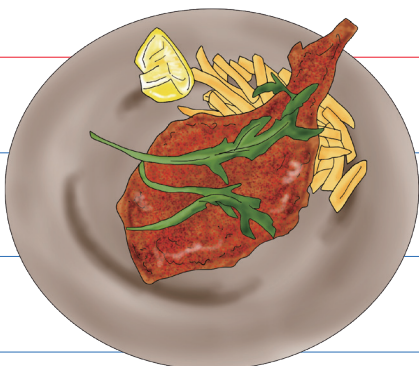
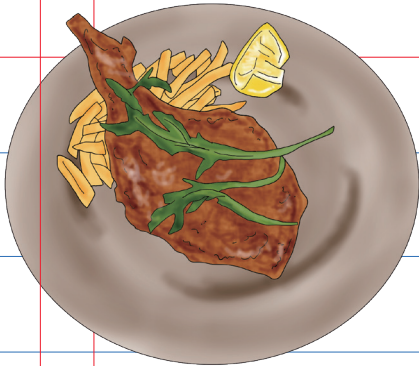
πWATER

πウォーター使用
TL Water

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.

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 1500 [税込1650]

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。こだわりの油でじっくり揚げ、カリッとジューシーに!

CRAZY HOT CHICKEN 1500 [税込1650]

クレイジー・ホットチキン

辛い!美味しい!ハマる!オリジナルフライドチキンを、ホットなスパイスで仕上げました!ビールとご一緒にどうぞ!

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。

しらすとフレッシュハラペーニョのペペロンチーニ - スパゲティ

ケイジャンチキンと茄子のアラビアータ - リングイネ

渡り蟹のトマトクリームソース - リングイネ

合鴨のラダ―と春キャベツのカチョ・エ・ペペ - カサレッツェ

桜海老とグリーンアスパラガスのアーリオ・オーリオ - スパゲティ

baby sardine & fresh jalapeno peperoncini - SPAGHETTI 1200 [税込1320]

cajun chicken & eggplant arrabbiata - LINGUINE 1250 [税込1375]

creamy tomato sauce with blue crab - LINGUINE 1450 [税込1595]

duck ragout & spring cabbage cacio e pepe- CASARECCE 1400 [税込1540]

sakura shrimp & asparagus aglio olio - SPAGETTI 1400 [税込1540]

ゲリルチキンのジャンバラヤ

grilled chicken jambalaya 1650 [税込1815]

BURGERS & SANDWICHES

クラブハウス・サンドウィッチ

レタス・トマト・鶏ハム・ゆで卵・ベーコン・BBQソース・サウザンアイランドソース

“R”バーガー

レタス・タマネギ・トマト・100%ビーフパテ・チェダーチーズ・サウザンアイランドソース

スモーキー・マッシュルーム・チーズバーガー

レタス・トマト・タマネギ・100%ビーフパテ・マッシュルーム・スモークモツアレラ
チェダーチーズ・チボトレBBQソース

タヴァン・オン・エス ダブルバーガー

レタス・トマト・タマネギ・100%ビーフパテ2枚・チェダーチーズ・ベーコン・チボトレバーベキューソース

バーボン・ブルドポークバーガー

レタス・トマト・ブルドポーク・サウザンアイランドソース・チボトレバーベキューソース・コリアンダー

club house sandwich 1400 [税込1540]
lettuce, tomato, ham, boiled egg, bacon, BBQ sauce, thousand island sauce

“R” burger 1400 [税込1540]
lettuce, onion, tomato slice, beef patty, ceddar cheese, thousand island sauce

smoky mushroom cheese burger 1500 [税込1650]
lettuce, onion, tomato, 100% beef patty, mushroom, smoked mozzarella, cheddar cheese, chipotle BBQ sauce

tavern on s DOUBLE burger 1900 [税込2090]
lettuce, onion, tomato, 2×100% beef patty, cheddar, bacon, chipotle bbq sauce

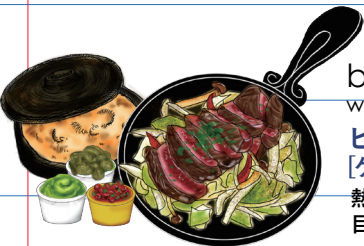
bourbon pulled pork burger 1400 [税込1540]
lettuce, tomato, pulled pork, thousand island suce, chipotle bbq sauce, coriander

BURGER TOPPINGS

avocado アボカド 100 [税込110] cheddar チェダーチーズ 100 [税込110] jalapeno ハラペーニョ 100 [税込110] bacon ベーコン 200 [税込220] beef patty ビーフパテ 400 [税込440]

JOSPER GRILL

スモークとグリルを同時に行えるスペイン製炭火オープン”ジョスパー”。
高温調理を短時間で行うことで、素材の旨味やジューシーさを最大限に引き出せるのはジョスパー・オープンならでは!



beef fajita 2400 [税込2640]
with kale tortilla, salsa mexicana and guacamole

ビーフ・ファヒータ

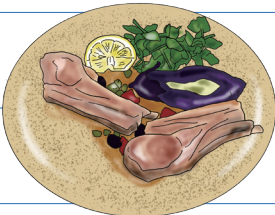
[ケールのトルティーヤ/サルサメヒカーナ/ワカモレ付き]

熱々の鉄板で焼かれた野菜と牛リブロースを、
目の前でテキーラ・フランベに!



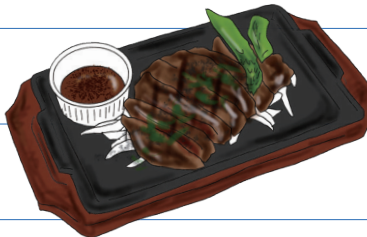
grilled iberico bellota 2000 [税込2200]
with balsamic vinegar sauce

イベリコベジョータのジョスパーグリル
バルサミコソース



grilled lamb 2650 [税込2915]
with provence sauce

ニュージーランド産 骨付きラムのジョスパーグリル
プロバンスソース



grilled rib eye roll 200g 2500 [税込2750]
with mustard sauce

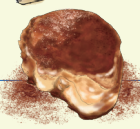
リブロースのジョスパーグリル [+50g 600] [税込660]
マスタードソース

DESSERT



dark cherry cheese cake 650 [税込705]

ダークチェリーの
バイクドチーズケーキ



bourbon tiramisu 600 [税込660]

バーボン・ティラミス



ice cream アイスクリーム各種



caramel nuts tart 600 [税込660]

キャラメルナッツタルト



strawberry mont blanc 750 [税込825]

苺のモンブラン

400- [税込440]

CHEF'S RECOMMENDATION シェフのおすすめ!

