

STARTERS



FRESH OYSTER

女川産 フレッシュ・オイスター

女川から届く新鮮な牡蠣をレモンでシンプルに！

1pc **450** [税込495]

4pc **1600** [税込1760]

TASMANIAN SALMON CARPACCIO タスマニアサーモンのカルパッチョ

脂ののったサーモンのシンプルなカルパッチョ。ハイビスカスと3種のペッパーで。

900 [税込990]

Charcuterie

TERUEL JAMON SERRANO 18 MONTHS

18ヶ月熟成 スペイン・テルエル産ハモン・セラーノ

900 [税込990]

1500 [税込1650]

PASTRAMI BEEF しっかりと・薄切り パストラミ・ビーフ

胡椒たっぷりのパストラミビーフ！

850 [税込935]

1300 [税込1430]

PIZZAKÄSE ピザケーゼ 表面を香ばしく焼いたチーズ入りミートローフ！

800 [税込880]

MORTADELLA モルタデッラ ビスタチオを練り込んだボローニャ風ハム

800 [税込880]

CHARCUTERIE PLATTER シェルキトリー・プラッター

シェフ厳選のシャルキトリー盛り合わせ

2400 [税込2640]

TAPAS

BURRATA & PAPAYA CAPRESE

ブッラータチーズとパパイヤのカプレーゼ

中がトロットとろけるブッラータチーズとパパイヤをカプレーゼに。

1000 [税込1100]

FIG & GORGONZOLA MOUSSE

無花果とゴルゴンゾーラのムース 滑らかなゴルゴンゾーラムースを無花果と

700 [税込770]

CAJUN CAULIFLOWER FRITTO

カリフラワーのケイジャン・フリット タヒニソース

ケイジャンスパイスをきかせたカリフラワーのフリットに白ごまのタヒニソースを。

600 [税込660]

OYSTER & MUSHROOM AJILLO

播磨牡蠣と3種きのこのハーブアヒージョ 香り高いハーブバターのアヒージョ

800 [税込880]

SMOKED CHEESE QUESADILLA

スモークチーズ・ケサディア ローズマリー蜂蜜添え

スモークチーズと柔らかく煮込んだ豚肉。

500 [税込550]

PULLED PORK & TRUFFLE CHEESE OMELETTE

プルドポークとトリュフのチーズ・オープンオムレツ

ふわふわ！トロトロにオープンで焼き上げた特製オムレツ

800 [税込880]

CHILI BEANS NACHOS オリジナル・ナチョス

スパイシーな豆の煮込みにチップスととろけるチーズをかけました！

800 [税込880]

GARLIC SHRIMP ガーリック・シュリンプ

プリプリの海老をガーリックをきかせたソテーに！

900 [税込990]

CHEESE GARLIC TOAST チーズガーリック・トースト

チーズをたっぷりのせてカリッと焼き上げたガーリックトースト

500 [税込550]



Signature

FRIED CHICKEN

TAVERN FRIED CHICKEN

名物・揚げたてジューシー！

オリジナル・骨つきフライドチキン

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て、カリッとジューシーに！

1500 [税込1650]

CRAZY HOT CHICKEN 激辛！クレイジー・ホットチキン **1500** [税込1650]

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！



FROM THE JOSPER OVEN

Jasper Grill Starters

JAMON SERRANO WRAPPED ANDIVE WITH PARMESAN 4PC

アンディーブのハモン・セラーノ巻き パルミジャーノ・レッジャーノ

ほろ苦いアンディーブを生ハムで巻き、仕上げにパルミジャーノ・レッジャーノをたっぷりと！

800 [税込880]

JOSPER OVEN GRILLED BROCCOLI WITH NDUJA

ブロッコリーのジョスパークリル ンドゥイヤソース

外は香ばしく中はみずみずしく焼き上げたブロッコリーに辛口ペーストサラミのソースを添えて。

750 [税込825]

JOSPER OVEN GRILLED OCTOPUS LEG WITH ARRABBIATA SAUCE

伊勢湾産 真蛸のジョスパークリル

柔らかく低温調理をし表面をジョスパーで香ばしく炙った真蛸にピリ辛のアラビアータソースを。

1100 [税込1210]

JOSPER OVEN GRILLED PUMPKIN WITH SPICY BUTTER SAUCE

南瓜のジョスパークリル スパイシーバター

甘くホクホクに焼き上げた南瓜にスパイスたっぷりのバターソース

600 [税込660]

JOSPER OVEN GRILLED SEASONAL VEGGIES

季節野菜のジョスパークリル

メインディッシュの付け合わせにもぴったり！シンプルにマルドンの塩とオリーブオイルで。

650 [税込715]

Main Dish



GRILLED RIB EYE ROLL

リブロースの鉄板ステーキ 200g

旨味がギュッと詰まったリブロースを豪快にグリル！

2600 [税込2860]

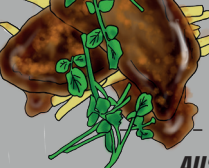


BEEF PEPPER STEAK

黒毛和牛のペッパーステイク

赤身の味わいが濃い黒毛和牛にたっぷり胡椒をまぶしてグリルにしました

3200 [税込3520]



IBERIAN PORK SPARE RIBS WITH BBQ SAUCE

イベリコ豚スペアリブのジョスパークリル BBQソース

骨からホロッと取れるイベリコ豚スペアリブに特製バーベキューソース

2100 [税込2310]

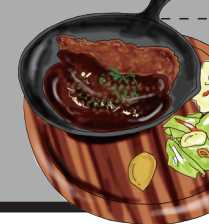


AUSTRALIAN LAMB RACK

オーストラリア産・ラムラック

ジュシーに焼き上げたラムラックを焼きトマトのソースとレリッシュで。

2pc2000 [税込2200]



ATSUMI PORK COTOLETTA WITH MISO DEMI-GLACE SAUCE

渥美ポークのコトレッタ 味噌デミグラスソース

カラッと揚げた渥美ポークのカツレツに濃厚な味噌デミグラスソースを！

1600 [税込1760]

FAJITA

ジョスパーオープンで仕上げた、たっぷり野菜と肉/魚の熱々鉄板焼き！

サルサと一緒にトルティーヤで巻いてお召し上がりください！

[小麦粉のトルティーヤ・サルサメヒカーナ・アボカドのワカモレ付き]

CHICKEN FAJITA 菜彩どりのチキン・ファヒータ

1800 [税込1980]

SWORDFISH FAJITA メカジキのフィッシュ・ファヒータ

1700 [税込1870]

BEEF FAJITA 国産牛のビーフ・ファヒータ

2000 [税込2200]



SQUARE PIZZA

パリッと軽い食感の生地！ジョスパーオープンで焼き上げるスクエア・ピザ

FRESH TOMATO ANCHOVY

フレッシュトマトアンチョビ

Tomato, Anchovy, Oregano,
Grana Padano, Mozzarella

1100 [税込1210]

QUATTRO FORMAGGI

クアトロ・フォルマッジ

Mozzarella, Gorgonzola,
Grana Padano, Camembert

1150 [税込1265]

IBERICO SALAMI JALAPENO

イベリコ豚サラミハラペーニョ

Tomato Sauce, Mix Cheese, Iberico Salami,
Jalapeno, Black Pepper, Grana Padano

1200 [税込1320]

SALAD & SOUP

CLASSIC CAESAR SALAD

クラシック・シーザーサラダ

HALF 650

[税込715]

FULL 950

[税込1045]

CRAB, PAPAYA & KALE SALAD

ズワイ蟹とパパイヤのケールサラダ コリアンダードレッシング

HALF 700

[税込770]

FULL 1000

[税込1100]

LOUISIANA GUMBO ルイジアナ・ガンボスープ

魚介出汁を使ったオクラのピリ辛トマトスープ

HALF 600

[税込660]

FULL 950

[税込1045]

OX TAIL SOUP オックステール・スープ

シェフ自慢！旨味たっぷりのスープとホロホロのテール。

HALF 600

[税込660]

FULL 950

[税込1045]



BURGERS

TAVERN BURGER *Recommended!*

タヴァン・バーガー [フライドポテト付き]

100% Beef Patty, Lettuce, Tomato, Grilled Onion, Thousand Island Sauce, Cheddar Cheese

1400

[税込1540]

CRISPY FISH BURGER クリスピー・フィッシュ・バーガー [フライドポテト付き]

Homemade Tartare Sauce, Deep Fried Fish, Bell pepper Pickles, Lettuce, Tomato

1250

[税込1375]

SMOKY MUSHROOM BEEF STEAK BURGER [フライドポテト付き]

スモーキーマッシュルーム・ビーフステーキ・バーガー

Lettuce, Tomato, Onion, Smoke Mushroom, Babette Steak, Smoked Cheese, Gravy Sauce

1400

[税込1540]

CHIPOTLE PASTRAMI BURGER

チポトレ・パストラミバーガー [フライドポテト付き]

Lettuce, Grilled Onion, 100% Beef Patty, Pastrami, Cheese, Chipotle BBQ Sauce, Mustard Butter

1400

[税込1540]

TOPPINGS

BEEF PATTY

ビーフパテ

CHEDDAR CHEESE

チェダーチーズ

FRIED EGG

フライドエッグ

AVOCADO

アボガド

JALAPENO

ハラペーニョ

MUSHROOM

マッシュルームソテー

PASTA & PAELLA

PASTA NEAPOLITAN -Spaghetti

自家製ベーコンのナポリタン

| スパゲティ | イタリア産・最高品質のデュラムセモリナ粉100%で作るタンマ社のスパゲティ

1200

[税込1320]

VONGOLE [BIANCO OR ROSSO] -Spaghetti

三河 沖シジミのボンゴレ [ビアンコ または ロッソ]

| スパゲティ | イタリア産・最高品質のデュラムセモリナ粉100%で作るタンマ社のスパゲティ

1250

[税込1375]

TOMATO CREAM SAUCE WITH CRAB -Conchiglie

ズワイ蟹とワタリ蟹のトマトクリームソース

| コンキリエ | 貝殻の形状をしたパスタ。ソースがとてよく絡みます。

1350

[税込1485]

HOMEMADE BOLOGNESE WITH MOZZARELLA -Linguine

自家製ボロネーゼとモッツァレラ

| リングイーネ | モチっとした食感の中太麺。ソースにしっかり絡みます！

1300

[税込1430]

PORCINI CARBONARA -porcini ravioli

名古屋コーチンとポルチーニのカルボナーラ

| ラビオリ | ポルチーニを包んだラビオリ

1350

[税込1485]

BLUE CRAB & SEAFOOD PAELLA

渡り蟹のシーフード・パエリア

ムール貝やアサリなどものせた旨味たっぷりのパエリア

1600

[税込1760]

ALL NATURAL

All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.
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。

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

7°C WATER

7°C WATER

7°C WATER

7°C WATER

▶ We kindly ask you for an additional ¥385 / person as a table charge after 5:00 p.m., and 10% late night charge after 10:00 p.m.
17時以降、コベルト[席料]をお一人様385円、22時以降、深夜料金を10%頂戴しております。