

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



APPETIZER
MISTO
前菜盛り合わせ



MAIN DISH
メインディッシュ
お好きな1品



DESSERT
デザート



DRINK
ドリンク

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 TAVERN BURGER
- フィッシュバーガー 自家製タルタルソース FISH BURGER
- スモーキーマッシュルーム・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
- 桜海老と夏野菜のペペロンチーニ からすみかけ PEPERONCINI WITH SAKURA SHRIMP & SUMMER 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
- リブロース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
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
Homemade Tartar Sauce, Deep Fried Fish, Lettuce, Onion, Tomato, Bell pepper pickles

スモーキーマッシュルーム・ビーフステーキバーガー
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
Lettuce, Grilled Onion, 100% Beef Patty, Pastrami, Cheese, Chipotle BBQ Sauce, Mustard Butter

TOPPINGS

BEEF PATTY ビーフパテ	300 【税込330】	CHEDDAR CHEESE チェダーチーズ	150 【税込165】	FRIED EGG フライドエッグ	150 【税込165】
AVOCADO アボガド	300 【税込330】	JALAPENO ハラペーニョ	100 【税込110】	MUSHROOM マッシュルームソテー	150 【税込165】

FAJITA LUNCH

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
【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・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
【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
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】
PORK CUTLET with MISO DEMI-GLACE SAUCE -served with a choice of bread or rice

リブロースのジョスパークリル 200g 【パンorライス付き】
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
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
桜海老と夏野菜のペペロンチーニ からすみかけ PEPERONCINI WITH SAKURA SHRIMP & SUMMER 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
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

1200 【税込1320】

1100 【税込1210】

1100 【税込1210】

1200 【税込1320】

1200 【税込1320】

1300 【税込1430】

1300 【税込1430】

PAELLA LUNCH

ランチドリンク & サラダ付き
SALAD + DRINK

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
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
GRILLED CHICKEN & AVOCADO CEASER SALAD
1000 【税込1100】

SIDE MENU

Bread 100
焼きたてパン 【税込 110】

Lunch Soup 100
ランチ・スープ 【税込 110】

Lunch Dessert 350
ランチ・デザート 【税込 385】

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
ハンマーヘッド・エール 【クラフトビール】

Number Eight Gin & Tonic +440
ナンバーエイト・ジントニック

Classic Mojito +440
クラシック・モヒート

Sparkling Wine by the Glass +440
スパークリングワイン 【グラス】



SKIP the STRAW

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

ITWATER

ITウォーター使用
IT 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いません。All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere.