

# TAVERN ON S LUNCH

WITH SALAD + DRINK ランチメニューにはサラダ・ドリンクが付きます。

LUNCH SOUP ランチスープ追加 +250 [税込275]

## PASTA & ARROZ

**chef's weekly pasta 1300** [税込1430]  
今週のシェフ特製パスタ シェフ特製のパスタを週替わりでご用意

**baby sardine & fresh jalapeno peperoncini 1200** [税込1320]  
しらすとフレッシュハラペーニョのペペロンチーノ -スパゲティ

**cajun chicken & eggplant arrabiata 1300** [税込1430]  
ケイジャンチキンと茄子のアラビアータ -リングイネ

**duck ragout & gold rush corn cacio e pepe 1400** [税込1540]  
合鴨のラグーとゴールドラッシュの  
カチョエペペ -カサレッチェ

**creamy tomato sauce with blue crab 1400** [税込1540]  
渡り蟹のトマトクリームソース -リングイネ

**lime jalapeño sauce with shrimp & okra 1400** [税込1540]  
海老とオクラのライム・ハラペーニョソース -スパゲティ

**grilled chicken jambalaya 1450** [税込1595]  
グリルチキンのジャンバラヤ

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


**"R" burger 1400** [税込1430]  
"R"バーガー

**smoky cheese burger 1450** [税込1595]  
スモーキー・チーズバーガー

**avocado cheese burger 1500** [税込1650]  
アボカド・チーズバーガー

**crispy chicken & avocado burger 1350** [税込1485]  
クリスピーチキン・アボカドバーガー

**tavern on s double burger 1900** [税込2090]  
タヴァン・オン・エス ダブルバーガー

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

## FRIED CHICKEN & STEAK

**"S" fried chicken with french fries 1300** [税込1430]  
名物! オリジナル・フライドチキン フレンチフライ付き

**beef sirloin with french fries & bread 2000** [税込2200]  
サーロイン・ステーキ フレンチフライ&パン付き

## SALAD LUNCH

WITH SOUP + BREAD + DRINK  
サラダランチにはスープ・パン・ドリンクが付きます

**weekly main dish salad 1300** [税込1430]  
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

## SIDE MENU

lobster deviled egg 2PC 600  
ロブスター・デビルドエッグ [税込660]

clam chowder CUP 650 [税込715]  
ボストン・クラムチャウダー BOWL 1000 [税込1100]

french fries 600 [税込660]  
フライドポテト

devil chicken square pizza 1350 [税込1485]  
デビルチキンのスクエアピザ

melting cheese square pizza 1500 [税込1650]  
メルティングチーズのスクエアピザ

## LUNCH 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  
tea [HOT or ICED] 紅茶  
herb tea 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

beer [stella artois] +¥330  
生ビール [ステラ・アルトワ]  
white wine [maruki koshu] +¥330  
白ワイン [まるき甲州]  
red wine [maruki bailey a] +¥330  
赤ワイン [まるきベリーA]  
sparkling wine +¥550  
[waterholes creek, brut blanc de blancs]  
スパークリングワイン  
[ウォーターホールズ・クリーク ブリュット ブランド・ブラン]

## DESSERT

+300円 [税込330] でランチデザートがつけられます

key lime pie 300 [税込330]  
キーライムパイ  
dark cherry cheese cake 300 [税込330]  
ダークチェリーのベイクドチーズケーキ  
ice cream 300 [税込330]  
アイスクリーム  
bourbon tiramisu 300 [税込330]  
バーボン・ティラミス



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

PL WATER

PL WATER  
PL 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.