

# LUNCH COURSE ¥2300

メインディッシュは好きなものをチョイス! [税込 2530]  
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  
好きな1品



**DESSERT**  
選べる  
デザート



**DRINK**  
選べる  
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 **+200**

チポトレ・パストラミバーガー CHIPOTLE PASTRAMI BURGER **+200**

## 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

自家製ベーコンのカルボナーラ CARBONARA WITH HOMEMADE BACON

生ハムとジャンボマッシュルームのクリームソース  
CREAM SAUCE WITH PROSCIUTTO & JUMBO MUSHROOMS

釜揚げしらすとハラペーニョのペペロンチーニ  
PEPERONCINI WITH BABY SARDINES & JALAPENO

愛知県産 あさりのボンゴレ [ロッソ または ビアンコ] **+100**  
CLAMS VONGOLE [ROSSO OR BIANCO]

北海ホタテとアスパラガスのジェノベーゼ PESTO WITH SCALLOPS & ASPARAGUS

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 **+100**

## 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

揚げたてジューシー! 骨付きフライドチキン TAVERN FRIED CHICKEN

味をチョイス>> ▶オリジナル ▶激辛! スパイシーマオ **+110**

渥美ポークのコートレット 味噌デミグラスソース [パンorライス付き] **+250**

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グリル **+800**

ガーリック・ジャリアピンソース [パンorライス付き]

JOSPER OVEN GRILLED CHUCK EYE ROLL -served with a choice of bread or rice



ガトーショコラ  
gâteau chocolate

バイクドチーズケーキ  
baked cheese cake

自家製カッサータ  
[イタリアン・アイスクリームケーキ]  
homemade cassata

**CHOOSE YOUR DESSERT** お好きなデザートを1つお選び下さい

# 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 **1500** [税込1650]  
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 **1400** [税込1540]  
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 **1600** [税込1760]  
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 **1650** [税込1815]  
Lettuce, Grilled Onion, 100% Beef Patty, Pastrami, Cheese, Chipotle BBQ Sauce, Mustard Butter

TOPPINGS	BEEF PATTY	600	CHEDDAR CHEESE	150	FRIED EGG	150
	ビーフパテ	[税込660]	チェダーチーズ	[税込165]	フライドエッグ	[税込165]
	AVOCADO	300	JALAPENO	100	MUSHROOM	150
	アボガド	[税込330]	ハラペーニョ	[税込110]	マッシュルームソテー	[税込165]

# 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**

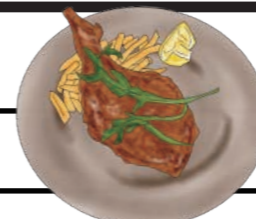
菜彩どりのチキン・ファヒータ CHICKEN FAJITA **1400** [税込1540]  
[小麦粉のフラワートルティヤ・サルサメヒカーナ・アボカドのワカモレ付き]

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 **1400** [税込1540]  
[小麦粉のフラワートルティヤ・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 **1600** [税込1760]  
[小麦粉のフラワートルティヤ・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 **1500** [税込1650] **おすすめ**

味をチョイス>> ▶オリジナル ▶激辛! スパイシーマオ **+110**

カリッとジューシー! 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ト 味噌デミグラスソース [パンorライス付き] **1800** [税込1980]  
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グリル 200g [パンorライス付き] **2400** [税込2640]  
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**



パスタ大盛り  
**+250**

シェフ特製! 週替わりのパスタ WEEKLY PASTA **1200** [税込1320]

自家製ベーコンのカルボナーラ **1250** [税込1375]  
CARBONARA WITH HOMEMADE BACON

生ハムとジャンボマッシュルームのクリームソース **1300** [税込1430]  
CACIO E PEPE WITH PROSCIUTTO & JUMBO MUSHROOMS

釜揚げしらすとハラペーニョのペペロンチーニ **1200** [税込1320]  
PEPERONCINI WITH BABY SARDINES & JALAPENO

北海ホタテとアスパラガスのジェノベーゼ **1350** [税込1485]  
PESTO WITH SCALLOPS & ASPARAGUS

愛知県産 あさりのボンゴレ [ロッソ または ビアンコ] **1400** [税込1540]  
CLAMS VONGOLE [ROSSO OR BIANCO]

ズワイ蟹とワタリ蟹のトマトクリームソース **1450** [税込1595]  
TOMATO CREAM SAUCE WITH CRAB

# SALAD LUNCH

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



ケイジャンチキンのシーザーサラダ **1200** [税込1320]  
GRILLED CAJUN CHICKEN CEASER SALAD

ケールのトスターダ・コブサラダ [トルティヤカップのコブサラダ] **1250** [税込1375]  
TOSTADA COBB SALAD WITH KALE

## SIDE MENU

Lunch Soup & Bread **250** [税込 275]  
ランチスープと焼きたてパン

## 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 **+550** ハンマーヘッド・エール [クラフトビール]

Classic Mojito **+550** クラシック・モヒート

Number Eight Gin & Tonic **+550** ナンバーエイト・ジントニック

Sparkling Wine by the Glass **+550** スパークリングワイン [グラス]

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

TWATER

ウォーター使用  
TWATER



FOLLOW US!

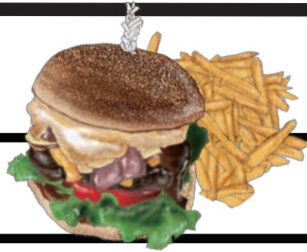


店内調理では自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用していません。All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.

# LUNCH TIME 11:00-15:00

## 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** 1500 [税込1650]  
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** 1400 [税込1540]  
Homemade Tartar Sauce, Deep Fried Fish, Lettuce, Onion, Tomato, Bell pepper pickles
- スモークマッシュルーム・ビーフステーキバーガー **SMOKED MUSHROOM BEEF STEAK** 1600 [税込1760]  
Lettuce, Tomato, Onion, Smoke Mushroom, Bquette Steak, Gravy Sauce
- チポトレ・パストラミバーガー **CHIPOTLE PASTRAMI BURGER** 1650 [税込1815]  
Lettuce, Grilled Onion, 100% Beef Patty, Pastrami, Cheese, Chipotle BBQ Sauce, Mustard Butter

TOPPINGS	<b>BEEF PATTY</b> 600 [税込660] ビーフパテ	<b>CHEDDAR CHEESE</b> 150 [税込165] チェダーチーズ	<b>FRIED EGG</b> 150 [税込165] フライドエッグ
	<b>AVOCADO</b> 300 [税込330] アボガド	<b>JALAPENO</b> 100 [税込110] ハラペーニョ	<b>MUSHROOM</b> 150 [税込165] マッシュルームソテー

## PASTA LUNCH

ランチドリンク & サラダ付き **SALAD + DRINK**



パスタ大盛り  
+250

- シェフ特製! 週替わりのパスタ **WEEKLY PASTA** 1200 [税込1320]
- 自家製ベーコンのカルボナーラ **CARBONARA WITH HOMEMADE BACON** 1250 [税込1375]
- 生ハムとジャンボマッシュルームのクリームソース **CACIO E PEPE WITH PROSCIUTTO & JUMBO MUSHROOMS** 1300 [税込1430]
- 釜揚げしらすとハラペーニョのペペロンチーニ **PEPERONCINI WITH BABY SARDINES & JALAPENO** 1200 [税込1320]
- 北海ホタテとアスパラガスのジェノベーゼ **PESTO WITH SCALLOPS & ASPARAGUS** 1350 [税込1485]
- 愛知県産 あさりのボンゴレ [ロッソ または ビアンコ] **CLAMS VONGOLE [ROSSO OR BIANCO]** 1400 [税込1540]
- 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** 1450 [税込1595]

## FAJITA LUNCH

ジョスパ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** 1400 [税込1540]  
[小麦粉のフラワートルティヤ・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 **GORGONZOLA TARTAR SAUCE** 1400 [税込1540]  
[小麦粉のフラワートルティヤ・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** 1600 [税込1760]  
[小麦粉のフラワートルティヤ・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 ▶激辛! スパイシーマオ +110 [激辛]  
カリッとジューシー! 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ト 味噌デミグラスソース [パンorライス付き] 1800 [税込1980]  
PORK CUTLET with MISO DEMI-GLAZE SAUCE -served with a choice of bread or rice
- リブローズのジョスパグリル 200g [パンorライス付き] 2400 [税込2640]  
JOSPER OVEN GRILLED BEEF CHUCK EYE ROLL -served with a choice of bread or rice

## SALAD LUNCH

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



- ケイジャンチキンのシーザーサラダ **GRILLED CAJUN CHICKEN CAESAR SALAD** 1200 [税込1320]
- ケールのトスターダ・コブサラダ [トルティヤカップのコブサラダ] 1250 [税込1375]  
TOSTADA COBB SALAD WITH KALE

## SIDE MENU

**Lunch Soup & Bread** 250 [税込275]  
ランチスープと焼きたてパン

## CHOOSE YOUR DRINK

- Hot Coffee [Refill Free]** ホット・コーヒー [リフィル・フリー]
- Hot Tea [Refill Free]** ホットティー [リフィル・フリー]
- Iced Coffee** アイス・コーヒー
- Iced Tea** アイスティー
- Pepsi** ペプシ・コーラ
- Iced Red Citrus Herb Tea** アイス・レッドシトラスハーブティ
- Ginger Ale** ジンジャーエール
- Hammerhead Ale 1/2 pint +550** ハンマーヘッド・エール [クラフトビール]
- Classic Mojito +550** クラシック・モヒート
- Number Eight Gin & Tonic +550** ナンバーエイト・ジントニック
- Sparkling Wine by the Glass +550** スパークリングワイン [グラス]

## LUNCH COURSE

メインディッシュはお好きなものをチョイス!  
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

**¥2300** [税込2530]

### 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**
- スモークマッシュルーム・ビーフステーキ **SMOKED MUSHROOM BEEF STEAK** +200
- チポトレ・パストラミバーガー **CHIPOTLE PASTRAMI BURGER** +200

### 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**
- 自家製ベーコンのカルボナーラ **CARBONARA WITH HOMEMADE BACON**
- 生ハムとジャンボマッシュルームのクリームソース **CREAM SAUCE WITH PROSCIUTTO & JUMBO MUSHROOMS**
- 釜揚げしらすとハラペーニョのペペロンチーニ **PEPERONCINI WITH BABY SARDINES & JALAPENO**
- 愛知県産 あさりのボンゴレ [ロッソ または ビアンコ] +100 **CLAMS VONGOLE [ROSSO OR BIANCO]**
- 北海ホタテとアスパラガスのジェノベーゼ **PESTO WITH SCALLOPS & ASPARAGUS**
- 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** +100

### FAJITA ジョスパ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 **GORGONZOLA TARTAR SAUCE**  
[小麦粉のフラワートルティヤ・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

- 揚げたてジューシー! 骨付きフライドチキン **TAVERN FRIED CHICKEN**
- 味をチョイス>> ▶オリジナル ▶激辛! スパイシーマオ +110 [激辛]
- 渥美ポークのコートレット 味噌デミグラスソース [パンorライス付き] +250  
PORK CUTLET with MISO DEMI-GLAZE SAUCE -served with a choice of bread or rice
- リブローズのジョスパグリル +800  
GARLIC SHARPIA PINNACLES [パンorライス付き]  
JOSPER OVEN GRILLED CHUCK EYE ROLL -served with a choice of bread or rice

CHOOSE YOUR DESSERT お好きなデザートを1つお選び下さい

- ガトーショコラ / バイクドチーズケーキ / 自家製カッサータ  
gâteau chocolate / baked cheese cake / homemade cassata