

STARTERS



FRESH OYSTER

宮城県産 北海道仙鳳趾育ち フレッシュ・オイスター

1pc **550** 【税込605】

HORSE STEAK TARTARE

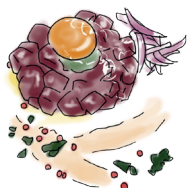
桜肉のタルタル ルイベと4種類のコンディメンツ

レリッシュや赤玉葱、コクのあるパルミジャーノ、ピリッと辛い山葵をしっかりと一緒に混ぜてお召し上がりください！

※17時からの提供となります **SERVED AFTER 5PM**

1500

【税込1650】



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 しっとり・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】

TAPAS

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】

SCALLOP & HAKUSAI CEVICHE WITH YUZU

北海道産ホタテと白菜の柚子セビーチェ 柚子をきかせてさっぱりと仕上げたセビーチェ

700

【税込770】

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】

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】

SOFT-SHELL CRAB & CAULIFLOWER FRITTO

ソフトシェルクラブとカリフラワーのケイジャン・フリット

ケイジャンスパイスをきかせたフリットに白ごまのタヒニソースを。

600

【税込660】

OYSTER & MUSHROOM AJILLO

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】

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 4種チーズのナチョス

モツァレラやチェダーチーズで作る、コクのあるとろとろ熱々チーズソースで！

950

【税込1045】

ARIGOT MAC & CHEESE アリゴ マック&チーズ

チーズたっぷり！とろ〜りとろけるマッシュポテトにマカロニを加えたオリジナルマック&チーズ

700

【税込770】

GARLIC SHRIMP ガーリック・シュリンプ

ブリブリの海老をガーリックをきかせたソテーに！

950

【税込1045】

ONION RING FRIES オニオンリング チボトレBBQソース

スモーキー&スパイシーなチボトレBBQソースとどうぞ！

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】

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】

FROM THE JOSPER OVEN

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！

Josper Grill Starters

JOSPER OVEN GRILLED SAUSAGE “YAMATO BUTA PORK”

やまと豚の自家製ソーセージグリル

旨味たっぷりの自家製ソーセージ！ジョスパーでグリルすることによりブリブリ&ジューシーに！

950

【税込1045】

JOSPER OVEN GRILLED GREEN BEANS WITH ANCHOVY SAUCE

インゲンのジョスパーグリル アンチョビソース

ジョスパーでしっかり甘味を引き出したインゲンのグリルをシンプルなアンチョビソースで。

650

【税込715】

JOSPER OVEN GRILLED BROCCOLI WITH NDUJA

ブロッコリーのジョスパーグリル 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 真蛸のジョスパーグリル

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。

1200

【税込1320】

JOSPER OVEN AJILLO WITH BRUSSELS SPROUTS & BABY SARDINES

芽キャベツとしらすのジョスパー・アヒージョ

ジョスパーオープンでスモーキーに仕上げる熱々のアヒージョ！

900

【税込990】

CAMEMBERT & MAPLE PICAN NUTS

丸ごとカマンベールとメープル・ピーカンナッツ

熱々！トロトロに焼き上げたカマンベールチーズにメープルシロップを絡めたピーカンナッツを添えて。

1300

【税込1430】

Main Dish

GRILLED TUNA TAIL WITH HERB BUTTER SAUCE

マグロテールのジョスパーグリル ハーブバターソース

希少なマグロのテールは凝縮した旨味と程よい食感が楽しめます。コクのあるハーブバターソースは相性抜群！

1450

【税込1595】



GRILLED RIB EYE ROLL

リブローズの鉄板ステーキ 200g

旨味がギュッと詰まったリブローズを豪快にグリル！

2650

【税込2915】

PEPPER GRILLED KUROGE WAGYU 黒毛和牛のペッパーグリル

程よくサシが入った肉質で、旨味の詰まった脂にたっぷり胡椒をまぶしてグリルしました。

3600

【税込3960】

IBERIAN PORK SPARE RIBS WITH BBQ SAUCE

イベリコ豚スペアリブのジョスパーグリル 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】



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！

1900

【税込2090】

LAMB ESPETADA

アイスランド産・ラムのエスペターダ

希少なアイスランド産のラムをスパイスでしっかりとマリネして豪快に焼き上げました！

ライムをギュッと絞り、ハリッサと一緒に召し上がりください！

1900

【税込2090】



SURF & TURF FAJITA -SWORDFISH & SIRLOIN

気仙沼産メカジキと国産牛サーロインのサーフ&ターフ・ファヒータ

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！

2800

【税込3080】



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】

SPICY MAO CHICKEN 激辛！スパイシー・マオチキン

辛い！美味しい！ハまる！ザクザクのフライドガーリックやフライドオニオンをオリジナルスパイスで！

1600

【税込1760】



TAVERN BURGER

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

1500

【税込1650】

Recommended! DOUBLE WAGYU SMASH CHEESE BURGER

有田黒毛和牛 ダブル和牛パティ！スマッシュ・チーズバーガー [フライドポテト付き]

肉をゴロゴロとした状態のまま鉄板にスマッシュ[押し付け焼き]した、カリカリで香ばしい和牛パテを2枚！

バターやチーズ、生クリームに黒こしょうを加えた濃厚アルフレッドソースを合わせたシェフおすすめのバーガー！

2100

【税込2310】

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

1400

【税込1540】

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

1600

【税込1760】

CHIPOTLE PASTRAMI BURGER

チボトレ・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

1650

【税込1815】

TOPPINGS

BEEF PATTY ビーフパテ **660**

AVOCADO アボガド **330**

CHEDDAR CHEESE チェダーチーズ **165**

JALAPENO ハラペーニョ **110**

FRIED EGG フライドエッグ **165**

MUSHROOM マッシュルーム **165**



TACOS EMPERADOR

TACOS EMPERADOR

MAKE YOUR OWN TACOS WITH POLLO VERDE & PULLED PORK

タコス・エンペラドール

好きな具材を巻いて楽しむ”手巻きタコス”！チキンのグリーントマト煮込みと
ブルドポークをお好きなコンディメンツと一緒にトルティーヤに巻いて召し上がれ！

2200

【税込2420】

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

PEPARONI JALAPENO

ペパロニ&ハラペーニョ

Tomato Sauace, Mix Cheese, Peparoni, Jalapeno, Black Pepper, Grana Padano

1400

【税込1540】

MR. KALE

Kale, Pesto Genovese, Mozzarella, Cottage Cheese, Anchovy, Parmesan Cheese, Dukkah

ミスター・ケール

1450

【税込1595】

PASTA&PAELLA

VONGOLE [BIANCO OR ROSSO] - Spaghetti

愛知県産 あさりのボンゴレ [ピアンコ 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

1500

【税込1650】

TOMATO CREAM SAUCE WITH CRAB & SEA URCHIN - GF Brown Rice Fettuccine

ワタリ蟹と雲丹のトマトクリームソース

｜玄米のグルテンフリーフェットチーニ｜幅が8mm前後の平めん状のロングパスタ

1600

【税込1760】

TIARLUM TOMATO & GRILLED BACON A LA BUTTERA - Rigatoni

アラ・ブッテラ 黄金トマトと炭火ベーコンの濃厚卵黄トマトソース

｜リガトーニ｜表面に筋が入り、ソースとよく絡む、太く筒状のショートパスタ

1400

【税込1540】

WAGYU BEEF BOLOGNESE - Spaghetti

宮城県産 黒毛和牛のボロネーゼ

｜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

1500

【税込1650】

SCAL

The TOWER TAVERN

Bar & Grill



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

πWATER

πウォーター使用
π Water

► Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. on weekdays / after 3:00 p.m. on weekends & holidays and 10% late night charge after 10:00 p.m.
平日17時以降/土日祝15時以降、テーブルチャージ[席料]としてお一人様440円、22時以降、深夜料金を10%頂戴しております。