

SNACKS & APPETIZERS

pickled jalapeño ハラペーニョ・ピクルス	500	[税込550]
tajin flavored nuts タヒンスパイスのミックスナッツ	500	[税込550]
olives & dried tomatoes オリーブとドライトマト	500	[税込550]
smoked cream cheese & caramelized nuts 燻製クリームチーズとキャラメリゼナッツ	500	[税込550]

✓ fresh oysters フレッシュオイスター 詳しくは黒板メニューをご確認ください	ASK
✓ lobster deviled egg ロブスター・デビルドエッグ	2PC 650 [税込715]
flaming hot jalapeño bomb tacos 激辛!ハラペーニョボム・タコス	2PC 1000 [税込1100]
tartar style ahi poke w/ tortilla chips ミナミマグロのアヒボキ タルタルスタイル トルティーヤチップス添え	1300 [税込1430]
✓ whipped feta& seasonal fruits 季節のフルーツとフェタ・ホイップ	1200 [税込1320]
▶ Add jamon serrano ハモン・セラーノトッピング +330	

✓ homemade yamato pork sausage やまと豚の自家製ソーセージ	1200 [税込1320]
fried potatoes -chipotle mayo フライドポテト チボトレマヨネーズ	650 [税込715]
✓ baby shrimp & oyster mushroom ajillo 小海老と黒アワビ茸のアヒージョ	900 [税込990]
garlic shrimp ガーリック・シュリンプ	1200 [税込1320]
SHIBUichi grana padano garlic toast 渋いちベーカリーのグラナパダーノ・ガーリックトースト	600 [税込660]

CHARCUTERIE

✓ jamon serrano スペイン テルエル産 18ヶ月熟成 ハモン・セラーノ	S 900 L 1500 [税込990] [税込1650]
pastrami ビーフ・パストラミ	850 [税込935]
mortadella モルタデッラ	800 [税込880]
iberico chorizo イベリコチョリソー	700 [税込770]
charcuterie platter シャルキトリー・プレート シェフ厳選の盛り合わせ	S 1400 L 2000 [税込1540] [税込2200]

SQUARE PIZZA

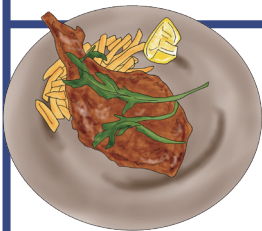
diavola square pizza ディアボラ・スクエアピザ トマトソース・ペーコン・チョリソー・オニオン・ミックスチーズ	1400 [税込1540]
melting cheese square pizza with honey メルティングチーズ・スクエアピザ 蜂蜜添え ゴルゴンゾーラ・モッツアレラ・チェダー・グラナパダーノ・胡桃	1400 [税込1540]

SOUP & SALADS

boston clam chowder ボストン・クラムチャウダー	CUP 650 / BOWL 1000 [税込715] [税込1100]
classic caesar salad クラシック・シーザーサラダ	1200 [税込1320]
beef pastrami, beetroot & feta cheese salad ビーフ・パストラミとビーツ、フェタチーズのサラダ	1350 [税込1485]

FRIED CHICKEN

tavern on Sの名物!奥の都どり・骨付きもも肉のフライドチキン!
外はカリッと中はジューシーに仕上げました。



"S" FRIED CHICKEN 名物!Sオリジナル・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。	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!ハマる!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と絡めた激辛チキン!	1600 [税込1760]

FROM THE JOSPER OVEN



スモークとグリルを同時に行えるスペイン製の炭火オープン"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・オープンならではの!

JOSPER APPETIZERS

homemade yamato pork sausage [for appetizer] やまと豚の自家製ソーセージ	1200 [税込1320]
grilled eggplant with jamon serrano 大長茄子のジョスパーグリル ハモン・セラーノ添え	900 [税込990]
grilled broccoli with salsa romesco ブロッコリーのジョスパーグリル サルサ・ロメスコ	900 [税込990]
✓ grilled butternut squash with whipped feta cheese バターナッツのハニーグリル フェタホイップ添え	1100 [税込1210]

JOSPER MAIN DISHES

lamb rump brochetta ラムのプロチェッタ モロッカンスパイスと自家製アリッサ	250g 2300 [税込2530]
grilled duck breast with kaffir lime sauce 鴨むね肉のジョスパーグリル バイマックルーソース	250g 2200 [税込2420]
✓ grilled beef rib cap with salsa chimichurri 牛リブキャップのジョスパーグリル サルサチミチュリ	250g 3000 [税込3300]
✓ iwate hakkinton pork with espresso bbq sauce 岩手県産白金豚のジョスパーグリル エスプレッソBBQソース	250g 2700 [税込2970]

SANDWICH & BURGERS



club house sandwich クラブハウス・サンドウィッチ レタス・トマト・鶏ハム・ゆで卵・ペーコン・BBQソース・サウザンアイランドソース	1400 [税込1540]
✓ "R" burger "R"バーガー レタス・タマネギ・トマト・100%ビーフパテ・チェダーチーズ・サウザンアイランドソース	1500 [税込1650]
smoky mushroom cheese burger LETTUCE, ONION, TOMATO, 100% BEEF PATTY, MUSHROOM, SMOKED MOZZARELLA, CHEDDAR CHEESE, CHIPOTLE BBQ SAUCE, THOUSAND ISLAND SAUCE スモーキー・マッシュルーム・チーズバーガー レタス・トマト・タマネギ・100%ビーフパテ・マッシュルーム・スモークモッツアレラ・チェダーチーズ・チボトレBBQソース・サウザンアイランドソース	1600 [税込1760]
crispy fish tartar burger DEEP-FRIED CRISPY FISH, LETTUCE, TOMATO, TARTAR クリスピーフィッシュ・タルタルバーガー クリスピーフィッシュ・レタス・トマト・タルタルソース	1400 [税込1540]

BURGER TOPPINGS

avocado アボカド ¥330	cheddar チェダーチーズ ¥220	jalapeno ハラペーニョ ¥110
bacon ペーコン ¥330	beef patty ビーフパテ ¥550	

PASTA & ARROZ



gluten free penne & spaghetti available for substitution.
全てのパスタをルンモ社製グルテンフリーペンネまたはスパゲティに変更できます

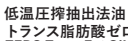
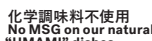


whole-wheat spaghetti available for substitution.
全てのパスタをジロロモーニ社製・食物繊維豊富な全粒粉パスタに変更できます。

✓ aglio olio with hokkai clams and mixed fresh herbs - SPAGHETTI 北海アサリと4種ハーブのアーリオ・オーリオ - スパゲティ	1400 [税込1540]
amatriciana with brown mushrooms and cacao nibs - RIGATONI 無添加ペーコンとブラウンマッシュルームのアマトリッチャーナ カカオニブのアクセント - リガトーニ	1450 [税込1595]
cacio e pepe with smoked chicken and broccoli - CASARECCE スモークチキンとブロッコリーのカチョ・エ・ペペ ペコリーノ・ペペロンチーノ - カサレッチェ	1350 [税込1485]
homemade wagyu bolognese with oyster mushrooms - LINGUINE 平茸と黒毛和牛の自家製ボロネーゼ - リングイネ	1450 [税込1595]
✓ grilled chicken jambalaya グリルチキンのジャンバラヤ・ライス	1650 [税込1815]

ALL NATURAL

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



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。
Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 3:00 p.m. and 10% late night charge after 10:00p.m.



CHEF'S RECOMMENDATIONシェフのおすすめ!

※当店は国産の米を使用しています