

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 680 [税込748]
flaming hot jalapeño bomb tacos 激辛!ハラペーニョボム・タコス	2PC 950 [税込1045]
Baba ghanoush ババ・ガヌーシュ グリル茄子と白胡麻のタヒニのディップ	940 [税込1034]
✓ whipped feta& seasonal fruits 季節のフルーツとフェタ・ホイップ	1260 [税込1386]
▶ 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	1260 [税込1386]
fried potatoes -chipotle mayo フライドポテト チボトレマヨネーズ	680 [税込748]
✓ baby shrimp & oyster mushroom ajillo 小海老と黒アワビ茸のアヒージョ	940 [税込1034]
garlic shrimp ガーリック・シュリンプ	1260 [税込1386]
SHIBUichi grana padano garlic toast 渋いちベーカリーのグラナパダーノ・ガーリクトースト	630 [税込693]

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 1000 L 1600 [税込1100] [税込1760]
pastrami ビーフ・パストラミ	870 [税込957]
mortadella モルタデッラ	840 [税込924]
iberico chorizo イベリコチョリソー	730 [税込803]
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 1470 L 2100 [税込1617] [税込2310]

SQUARE PIZZA

diavola square pizza ディアボラ・スクエアピザ	1470 [税込1617]
トマトソース・ベーコン・チョリソー・オニオン・ミックスチーズ	
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	1470 [税込1617]
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	

SOUP & SALADS

boston clam chowder ボストン・クラムチャウダー	CUP 680 / BOWL 1050 [税込748] [税込1155]
classic caesar salad クラシック・シーザーサラダ	1260 [税込1386]
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	1410 [税込1551]

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。	1570 [税込1727]
SPICY MAO CHICKEN 激辛!スパイシー・マオチキン	1680 [税込1848]
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!	

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!

JOSPER APPETIZERS

homemade yamato pork sausage [for appetizer] やまと豚の自家製ソーセージ	1260 [税込1386]
grilled shimonita leek vrano & romesco sauce 下仁田ネギのジョスパーグリル ハモン・セラーノとロメスコソース添え	870 [税込957]
grilled cauliflower with moroccan spice カリフラワーのジョスパーグリル モルーノ風	870 [税込957]
✓ grilled anno sweet potato with whipped feta cheese 安納芋のジョスパーグリル フェタホイップ添え	1050 [税込1155]

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 2410 [税込2651]
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 2310 [税込2541]
✓ grilled prime beef chuck flap with salsa chimichurri US産プライム チャックフラップのジョスパーグリル マルドンの塩とカンボットペッパー	250g 3780 [税込4158]
✓ 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 2830 [税込3113]

SANDWICH & BURGER

club house sandwich クラブハウス・サンドウィッチ	LETTUCE, TOMATO, HAM, BOILED EGG, BACON, BBQ SAUCE, THOUSAND ISLAND SAUCE レタス・トマト・鶏ハム・ゆで卵・ベーコン・BBQソース・サウザンアイランドソース	1470 [税込1617]
✓ “R” burger “R”バーガー	LETTUCE, ONION, TOMATO SLICE, BEEF PATTY, Ceddar CHEESE, THOUSAND ISLAND SAUCE 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	1570 [税込1727]
smoky mushroom cheese burger スモーキー・マッシュルーム・チーズバーガー	LETTUCE, ONION, TOMATO, 100% BEEF PATTY, MUSHROOM, SMOKED MOZZARELLA, CHEDDAR CHEESE, CHIPOTLE BBQ SAUCE, THOUSAND ISLAND SAUCE 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	1650 [税込1815]
crispy fish tartar burger クリスピーフィッシュ・タルタルバーガー	DEEP-FRIED CRISPY FISH, LETTUCE, TOMATO, TARTAR クリスピーフィッシュ・レタス・トマト・タルタルソース	1470 [税込1617]

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
fried egg フライドエッグ ¥220	bacon ベーコン ¥330	beef patty ビーフパテ ¥570

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	1470 [税込1617]
bacon & stem broccoli cacio e pepe - CASARECCE 無添加ベーコンとスティックセニョールのカチョ・エ・ペペ - カサレッチェ	1570 [税込1727]
americaine sauce with scampi & snow crab - LINGUINE 手長海老とズワイ蟹のアメリケーヌソース - リングイネ	1780 [税込1958]
homemade wagyu bolognese with oyster mushrooms & mascarpone - RIGATONI 黒毛和牛の自家製ボロネーゼ 平茸とマスカルポーネ - リガトニ	1680 [税込1848]
✓ grilled chicken jambalaya グリルチキンのジャンバラヤ・ライス	1730 [税込1903]

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.



化学調味料不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes



低圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ
ZERO Trans Fat Oil



自然製法の塩
Natural Salt



オーガニック砂糖
Organic Sugar



ウォーター使用
TLWater

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