LUNCH COURSE ¥2400

メインディッシュはお好きなものをチョイス！ [税込 2640]
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 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

ジョスパーオーブ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ーヤ・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ーヤ・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ーヤ・サルサメヒカーナ・アボカドのワカモレ付き]

MAIN DISH

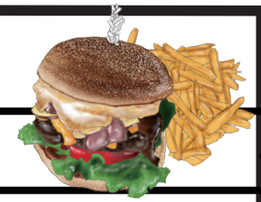
揚げたてジューシー！骨付きフライドチキン *TAVERN FRIED CHICKEN*
味をチョイス>> ▶オリジナル ▶激辛！スパイシーマオ +110
渥美ポークのコートレッタ 味噌デミグラスソース [パンorライス付き] + 250
PORK CUTLET with MISO DEMI-GLACE SAUCE -served with a choice of bread or rice
リブロースのジョスパーグリル + 800
ガーリック・シャリアピンソース [パンorライス付き]
JOSPER OVEN GRILLED CHUCK EYE ROLL -served with a choice of bread or rice



CHOOSE YOUR DESSERT お好きなデザートを1つお選び下さい

シフォンケーキ *chiffon cake* ／ ベ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*

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* 1570 [税込1727]
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* 1470 [税込1617]
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 1680 [税込1848]
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* 1730 [税込1903]
Lettuce, Grilled Onion, 100% Beef Patty, Pastrami, Cheese, Chipotle BBQ Sauce, Mustard Butter

TOPPINGS

BEEF PATTY ビーフパテ	630 [税込693]	CHEDDAR CHEESE チェダーチーズ	150 [税込165]	FRIED EGG フライドエッグ	150 [税込165]
AVOCADO アボガド	300 [税込330]	JALAPENO ハラペーニョ	100 [税込110]	MUSHROOM マッシュルームソテー	150 [税込165]

FAJITA LUNCH



ジョスパーオーブ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**

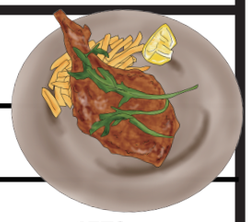
菜彩どりのチキン・ファヒータ *CHICKEN FAJITA* 1470 [税込1617]
[小麦粉のフラワートルティーヤ・サルサメヒカーナ・アボカドのワカモレ付き]

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 1470 [税込1617]
SWORDFISH FAJITA WITH GORGONZOLA TARTAR SAUCE
[小麦粉のフラワートルティーヤ・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* 1680 [税込1848]
[小麦粉のフラワートルティーヤ・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



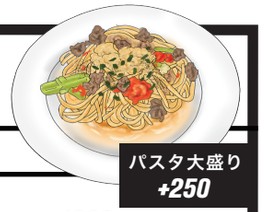
ランチドリンク & サラダ & フライドポテト付き
SALAD + DRINK + FRIED POTATO

名物！骨付きフライドチキン *TAVERN FRIED CHICKEN* おすすめ 1570 [税込1727]
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タ 味噌デミグラスソース [パンorライス付き] 1890 [税込2079]
PORK CUTLET with MISO DEMI-GLACE SAUCE -served with a choice of bread or rice

リブロースのジョスパーグリル 200g [パンorライス付き] 2520 [税込2772]
JOSPER OVEN GRILLED BEEF CHUCK EYE ROLL -served with a choice of bread or rice

PASTA LUNCH



パスタ大盛り +250

ランチドリンク & サラダ付き **SALAD + DRINK**

シェフ特製！週替わりのパスタ *WEEKLY PASTA* 1260 [税込1386]

自家製ベーコンのカルボナーラ 1310 [税込1441]
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 1360 [税込1496]
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 1260 [税込1386]
PEPERONCINI WITH BABY SARDINES & JALAPENO

北海ホタテとアスパラガスのジェノベーゼ 1410 [税込1551]
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] 1470 [税込1617]
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 1470 [税込1617]
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 1260 [税込1386]
GRILLED CAJUN CHICKEN CEASER SALAD

ケールのトスターダ・コブサラダ [トルティーヤカップのコブサラダ] 1310 [税込1441]
TOSTADA COBB SALAD WITH KALE

DRINK

HUGE Speciality Blend Coffee
HUGEスペシャリティ・ブレンドコーヒー
華やかな香りで、ベリーを思わせる甘酸っぱさとチョコを感じるビターな味わい。

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
Assam Tea アッサムティー
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]
Number Eight Gin & Tonic + 550
ナンバーエイト・ジントニック
Classic Mojito + 550
クラシック・モヒート
Sparkling Wine by the Glass + 550
スパークリングワイン [グラス]

SIDE MENU

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

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
πWATER π ウォーター使用 πWater

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.

FOLLOW US!