

STARTERS

HORSE STEAK TARTARE

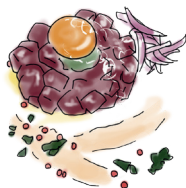
桜肉のタルタル ルイベと4種類のコンディメンツ

レリッシュや赤玉葱、コクのあるバルミジャーノ、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**

1570

【税込1727】



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

FOR 2 940

【税込1034】

FOR 4 1570

【税込1727】

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！

FOR 2 890

【税込979】

FOR 4 1360

【税込1496】

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

730

【税込803】

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

730

【税込803】

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。

940

【税込1034】

BURRATA & PAPAYA CAPRESE

ブッラータチーズとパパイアのカプレーゼ

中がトロットとろけるブッラータチーズとパパイアをカプレーゼに。

1050

【税込1155】

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

840

【税込924】

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

840

【税込924】

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！

990

【税込1089】

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

730

【税込803】

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！

990

【税込1089】

ONION RING FRIES オニオンリング チボトレBBQソース

スモーキー&スパシーなチボトレBBQソースとどうぞ！

940

【税込1034】

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

520

【税込572】

SALAD & SOUP

CLASSIC CAESAR SALAD

クラシック・シーザーサラダ

HALF 680

【税込748】

FULL 990

【税込1089】

CRAB, PAPAYA & KALE SALAD

ズワイ蟹とパパイアのケールサラダ コリアンダードレッシング

HALF 730

【税込803】

FULL 1050

【税込1155】

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 630

【税込693】

FULL 990

【税込1089】

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 630

【税込693】

FULL 990

【税込1089】

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！

2PC 990

【税込1089】

JOSPER OVEN GRILLED GREEN BEANS WITH ANCHOVY SAUCE

インゲンのジョスパークリル アンチョビソース

ジョスパーでじっく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。

680

【税込748】

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。

780

【税込858】

JOSPER OVEN GRILLED OCTOPUS LEG WITH ARRABBIATA SAUCE

伊勢湾産 真蛸のジョスパークリル

柔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。

1260

【税込1386】

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！

940

【税込1034】

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。

1360

【税込1496】

Main Dish

GRILLED TUNA TAIL WITH HERB BUTTER SAUCE

マグロテールのジョスパークリル 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！

1520

【税込1672】



GRILLED RIB EYE ROLL

リブロースの鉄板ステーキ 200g

旨味がギュッと詰まったリブロースを豪快にグリル！

2780

【税込2915】

PEPPER GRILLED KUROGE WAGYU 黒毛和牛のペッパーグリル 250g

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。

3780

【税込4158】

IBERIAN PORK SPARE RIBS WITH BBQ SAUCE

栃木県曾我の屋ポークスペアリブのジョスパークリル BBQソース

骨からホロッと取れる豚スペアリブに特製バーベキューソース

2200

【税込2420】



ATSUMI PORK COTELETTA 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！

1990

【税込2189】

LAMB ESPETADA

オーストラリア産・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！

1990

【税込2189】



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召し上がりください！



2940

【税込3234】

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！

1570

【税込1727】



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！

1680

【税込1848】



BURGERS



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

1570

【税込1727】

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！

2200

【税込2420】

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

1470

【税込1617】

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

1680

【税込1848】

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

1730

【税込1903】

TOPPINGS	BEEF PATTY	ビーフパテ	690	CHEDDAR CHEESE	チェダーチーズ	165	FRIED EGG	フライドエッグ	165
	AVOCADO	アボガド	330	JALAPENO	ハラペーニョ	110	MUSHROOM	マッシュルーム	165



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！

FOR 2 2310

【税込2541】

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

1470

【税込1617】

MR. KALE

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

ミスター・ケール

1520

【税込1672】

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

1570

【税込1727】



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

1680

【税込1848】



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

1470

【税込1617】



WAGYU BEEF BOLOGNESE - Spaghetti

宮崎県産 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

1570

【税込1727】



SCALLOP & PROSCIUTTO CREAM SAUCE - Foglie d'ulivo

北海道産 帆立と生ハムのクリームソース

| フォリエ・ディ・ウリーボ | オリーブの葉という意味のほうれん草を練り込んだショートパスタ。

1620

【税込1782】

BLUE CRAB & SNOW CRAB SEAFOOD PAELLA

渡り蟹とズワイ蟹のシーフード・パエリア

ムール貝やアサリなどものせた旨味たっぷりのパエリア

2100

【税込2310】

TOWER TAVERN JAMBALAYA

タワー・タヴァン・ジャンバラヤ

牛テールと海老、ピリ辛スパイスが効いた出汁で焼き上げた自慢のジャンバラヤ

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。