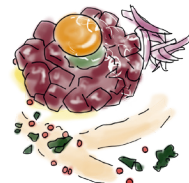


# STARTERS

**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**

**1570**  
【税込1727】



## Charcuterie

**10 MONTHS JAMON SERRANO**  
 10ヶ月熟成 スロベニア産ハモン・セラノ

**FOR 2 940** 【税込1034】  
**FOR 4 1570** 【税込1727】

**PASTRAMI BEEF** じっくり・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】

**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  
 プリプリの海老をガーリックをきかせたソテーに!

**990** 【税込1089】

**CAJUN SOFTSHELL CRAB FRITTO**  
 ソフトシェルクラブのケイジャンフリット  
 ケイジャンスパイスをきかせたソフトシェルクラブのフリット。タヒニソースでどうぞ!

**1200** 【税込1320】

**FISH & CHIPS** フィッシュ・アンド・チップス  
 カラッと揚げた白身魚のフリットとポテト。ハラペーニョタルタルと相性抜群です!

**1200** 【税込1320】

**ONION RING FRIES** オニオンリング チポトレBBQソース  
 スモーキー&スパイシーなチポトレ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】



**Tlayuda**  
 -Mexican Style Pizza-  
 トラユエダ

トルティーヤを使ったバリバリ食感のメキシコ風ピザ"トラユエダ"!  
 軽い前菜としてビールやワインに合わせてどうぞ!

**BBQ CHICKEN TLAYUDA**  
 BBQチキン 甘辛いBBQソースにケイジャンチキンとパイナップル!

**800** 【税込880】

**PEPERONCINI JALAPEÑO TLAYUDA**  
 ペパロニ・ハラペーニョ ピリ辛! でも癖になる一枚

**800** 【税込880】

**QUATTRO CHEESE**  
 クワトロチーズ とろーりチーズと蜂蜜!

**800** 【税込880】

# 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"** **2PC 990** 【税込1089】

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プリプリ&ジューシーに!

**JOSPER OVEN GRILLED BROCCOLI WITH NDUIA** **780** 【税込858】

ブロッコリーのジョスパーグリル ドゥイアソース  
 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。

**JOSPER OVEN GRILLED OCTOPUS LEG WITH ARRABBIATA SAUCE** **1260** 【税込1386】

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。

**JOSPER OVEN AJILLO WITH BRUSSELS SPROUTS & BABY SARDINES** **940** 【税込1034】

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!

**CAMEMBERT & MAPLE PICAN NUTS** **1360** 【税込1496】

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。

## Main Dish

**GRILLED TUNA TAIL WITH HERB BUTTER SAUCE** **1520** 【税込1672】

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!

**GRILLED RIB EYE ROLL** **2780** 【税込2915】

リブロースの鉄板ステーキ 200g  
 旨味がギュッと詰まったりブロースを豪快にグリル!

**IBERIAN PORK SPARE RIBS WITH BBQ SAUCE** **2200** 【税込2420】

栃木県産我がの屋ポーク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豚スペアリブに特製バーベキューソース

**ATSUMI PORK COTOLETTA WITH MISO DEMI-GLACE SAUCE** **1990** 【税込2189】

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!

**LAMB ESPETADA** オーストラリア産ラムのエスペターダ **1990** 【税込2189】

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!

**SURF & TURF FAJITA - SWORDFISH & SIRLOIN** **2940** 【税込3234】

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!

# TACOS EMPERADOR

**TACOS EMPERADOR** **FOR 2 2310** 【税込2541】

-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"! チキンのグリーンマト煮込みと  
 プ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!

# FRIED CHICKEN

**TAVERN FRIED CHICKEN** **1570** 【税込1727】

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!

**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で!

# 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 **HALF 630** 【税込693】 **FULL 990** 【税込1089】

**OX TAIL SOUP** オックステール・スープ **HALF 630** 【税込693】 **FULL 990** 【税込1089】

# BURGERS

**TAVERN BURGER** **1570** 【税込1727】  
 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

**Recommended! DOUBLE WAGYU SMASH CHEESE BURGER** **2200** 【税込2420】  
 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パワー!

**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] **1470** 【税込1617】  
 Homemade Tartare Sauce, Deep Fried Fish, Bell pepper Pickles, Lettuce, Tomato

**SMOKY MUSHROOM BEEF STEAK BURGER** [フライドポテト付き] **1680** 【税込1848】  
 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

**CHIPOTLE PASTRAMI BURGER** **1730** 【税込1903】  
 チポトレ・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

TOPPINGS	BEEF PATTY	ビーフパテ	690	CHEDDAR CHEESE	CHEDDAR 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

# PASTA & PAELLA

**VONGOLE [BIANCO OR ROSSO]** - Spaghetti **1570** 【税込1727】  
 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

**TOMATO CREAM SAUCE WITH CRAB & SEA URCHIN** - GF Brown Rice Fettuccine **1680** 【税込1848】  
 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

**TIARLUM TOMATO & GRILLED BACON A LA BUTTERA** - Rigatoni **1470** 【税込1617】  
 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

**WAGYU BEEF BOLOGNESE** - Spaghetti **1570** 【税込1727】  
 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

**SCALLOP & PROSCIUTTO CREAM SAUCE** - Foglie d'ulivo **1620** 【税込1782】  
 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。

**BLUE CRAB & SNOW CRAB SEAFOOD PAELLA** **2100** 【税込2310】  
 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

**TOWER TAVERN JAMBALAYA** **2410** 【税込2651】  
 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炊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  
ΠWater

▶ 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。