

FRESH STARTERS

日本の蟹では楽しめない、しっかり詰まった身の強い甘味と旨み!



✓ scottish brown crab with clarified butter 100g 1300
スコットランド産 ブラウンクラブ 澄ましバターとレモン
1PC 140-180g前後 ご注文は2PCから



fresh oysters 1PC 650
フレッシュオイスター

SNACKS & APPETIZERS

- grilled oyster -lemon bread crumbs 1PC 650
グリルドオイスター レモンパン粉かけ
- ✓ scallops & nectarine ceviche 1250
北海道産ホタテとネクタリンのセヴィーチェ
- watermelon & feta cheese caprese 1300
スイカとフェタチーズのカプレーゼ
- ✓ lobster deviled egg 2PC 680
ロブスター・デビルドエッグ
- flaming hot jalapeño bomb tacos 2PC 950
激辛!ハラペーニョボム・タコス
- ✓ baba ghanoush 950
茄子とパプリカのディップ “ババ・ガヌーシュ”

- homemade yamato pork sausage 1260
やまと豚の自家製ソーセージ
- fried potatoes -chipotle mayo 680
フライドポテト チポトレマヨネーズ
- baby shrimp & oyster mushroom ajillo 940
✓ 小海老と黒アワビ茸のアヒージョ
- garlic shrimpp 1260
ガーリック・シュリンプ
- ✓ Aritagyu-beef Meat Balls with cheese & Jalapeño 1750
宮崎県産 有田牛のミートボール とろとろチーズとハラペーニョ
- SHIBUichi grana padano garlic toast 630
洗いちペーカリーのグラナパダーノ・ガーリックトースト

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

CHARCUTERIE

- ✓ slovania prosciutto S 1000 L 1600
10ヶ月熟成 スロベニア産プロシュート
- pastrami ビーフ・パストラミ 870
- mortadella モルタデッラ 840
- iberico chorizo イベリコチョリソー 730
- charcuterie platter S 1470 L 2100
シャルキトリ・プレート シェフ厳選の盛り合わせ

SQUARE PIZZA



- diavola square pizza 1470
ディアボラ・スクエアピザ
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 1470
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

SOUP & SALADS

- boston clam chowder CUP 680 / BOWL 1050
ボストン・クラムチャウダー
- classic caesar salad 1260
クラシック・シーザーサラダ
- beef pastrami, beetroot & feta cheese salad 1410
ビーフ・パストラミとビーツ、フェタチーズのサラダ

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

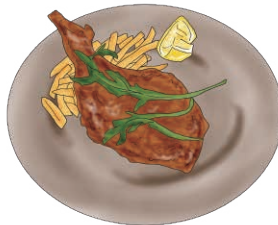
- homemade yamato pork sausage [for appetizer] 1260
やまと豚の自家製ソーセージ
- grilled zucchini with prosciutto & checca sauce 800
ズッキーニのジョスパーグリル プロシュートと焦がしバターのケッカソース
- grilled cauliflower with moroccan spice 870
カリフラワーのジョスパーグリル モルーノ風
- ✓ grilled corn with feta cheese & herb yogurt 750
ゴールドラッシュコーンのジョスパーグリル フェタチーズとハーブヨーグルト

JOSPER MAIN DISHES

- lamb rump brochetta with cucumber & dill yogurt sauce 250g 2410
ラムのプロチェッタ モロッカンスパイス 胡瓜とディルのヨーグルトソース
- grilled pork spareribs with espresso bbq sauce 2pc 2400
国産豚のスペアリブ エスプレッソBBQソース
- ✓ grilled prime beef chuck flap with salt & kampfot pepper 250g 3780
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ポットペッパー
- ✓ iwate hakkinton pork with chimichurri sauce 250g 2830
岩手県産白金豚のジョスパーグリル チミチュリソース

✓ 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 1570
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。
- SPICY MAO CHICKEN 激辛!スパイシー・マオチキン 1680
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!

SANDWICH & BURGER



- club house sandwich LETTUCE, TOMATO, HAM, BOILED EGG, BACON, BBQ SAUCE, THOUSAND ISLAND SAUCE 1470
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・ベーコン・BBQソース・サウザンアイランドソース
- ✓ "R" burger LETTUCE, ONION, TOMATO SLICE, BEEF PATTY, CEDDAR CHEESE, THOUSAND ISLAND SAUCE 1570
"R"バーガー レタス・たまねぎ・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
- smoky mushroom cheese burger 1650
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・たまねぎ・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・チポトレBBQソース・サウザンアイランドソース
- crispy fish tartar burger DEEP-FRIED CRISPY FISH, LETTUCE, TOMATO, TARTAR 1470
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

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 ¥627

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 1470
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
- bacon & corn cacio e pepe - CASARECCE 1470
無添加ベーコンとゴールドラッシュのカチョエペペ - カサレッチェ
- lemon cream sauce with smoked salmon & zucchini - RIGATONI 1570
スモークサーモンとズッキーニのレモンクリーム - リガトーニ
- homemade wagyu bolognese with oyster mushrooms & mascarpone - LINGUINE 1680
黒毛和牛の自家製ボロネーゼ 平茸とマスカルポーネ - リングイネ
- grilled chicken jambalaya 1730
✓ グリルチキンのジャンバラヤ・ライス

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いません。
All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere.

- 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
- PLANT WATER PLANT WATER 水

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