

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
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
100g 1300 [税込1430]
1PC 140-180g前後 ご注文は2PCから

SNACKS & APPETIZERS



smoked salmon deviled eggs
スモークサーモンのデビルドエッグ 2PC 700 [税込770]

corned beef pinchos
自家製コーンビーフのピンチョス 2PC 800 [税込880]

korean pork tacos with "daikon tortilla"
ヤンニョム・ポークタコス 大根のトルティーヤ 2PC 950 [税込1045]



scallops & grapefruit ceviche
北海道産ホタテとグレープフルーツのセヴィーチェ 1300 [税込1430]

strawberry, colorful tomatoes & stracciatella
とちおとめとカラフルトマト、ストラッチャテッラ 1400 [税込1540]

baba ghanoush
焼き茄子のパパ・ガヌーシュ 1200 [税込1320]

fried potatoes -chipotle mayo
フライドポテト チポトレマヨネーズ 700 [税込770]

baby shrimp & oyster mushroom ajillo
小海老と天恵茸[てんけいだけ]のアヒージョ 950 [税込1045]

garlic shrimp
ガーリック・シュリンプ 1300 [税込1430]

aritagyu-beef meat balls with cheese & Jalapeño
宮崎県産 有田牛のミートボール とろろチーズとハラペーニョ 1750 [税込1925]

SHIBUichi grana padano garlic toast
渋いちペーカリーのグラナパダーノ・ガーリックトースト 650 [税込715]

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]

CHARCUTERIE

slovania prosciutto
10ヶ月熟成 スロベニア産プロシュート S 1000 L 1600 [税込1100] [税込1760]

pastrami ビーフ・パストラミ 900 [税込990]

mortadella モルタデッラ 850 [税込935]

iberico chorizo イベリコチョリソー 750 [税込825]

charcuterie platter
シャルキトリ・プレート シェフ厳選の盛り合わせ S 1500 L 2100 [税込1650] [税込2310]

SOUP & SALADS

boston clam chowder
ボストン・クラムチャウダー CUP 700 / BOWL 1050 [税込770] [税込1155]

classic caesar salad
クラシック・シーザーサラダ 1300 [税込1430]

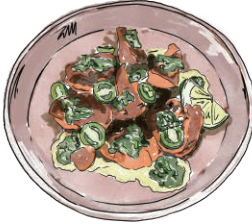
beef pastrami, beetroot & feta cheese salad
ビーフ・パストラミとビーツ、フェタチーズのサラダ 1450 [税込1595]

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 1300 [税込1430]



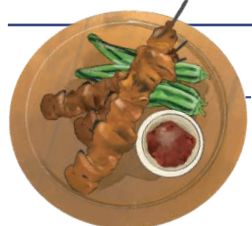
spicy chimichurri chicken
スパイシー・チミチュリチキン 1200 [税込1320]

grilled seasonal onions with smokey whipped feta & prosciutto
新玉ねぎのジョスパーグリル スモークフェタホイップとプロシュート 1200 [税込1320]

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 900 [税込990]

grilled camembert with mixed mushrooms
丸ごとカマンベールと茸のソテー 1700 [税込1860]

JOSPER MAIN DISHES



lamb rump brochetta with cucumber & dill yogurt sauce
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 250g 2600 [税込2860]

beef pepper steak
オーストラリア産 大麦牛のペッパーステーキ 250g 4500 [税込4950]



smokey prime beef chuck flap steak with gorgonzola sauce
US産プライム チャックフラップのスモークーグリルステーキ ゴルゴンゾーラソース 250g 4200 [税込4620]

iwate hakkinton pork with chimichurri sauce
岩手県産白金豚のジョスパーグリル チミチュリソース 250g 2850 [税込3135]

✓ 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。 1600 [税込1760]

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と絡めた激辛チキン！ 1700 [税込1870]

SANDWICH & BURGERS



club house sandwich LETTUCE, TOMATO, HAM, BOILED EGG, BACON, BBQ SAUCE, THOUSAND ISLAND SAUCE
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 1500 [税込1650]

"R" burger LETTUCE, ONION, TOMATO SLICE, BEEF PATTY, CHEDDAR CHEESE, THOUSAND ISLAND SAUCE
"R"バーガー 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 1600 [税込1760]

smoky mushroom cheese burger
LETTUCE, ONION, TOMATO, 100% BEEF PATTY, MUSHROOM, SMOKED MOZZARELLA, CHEDDAR CHEESE, CHIPOTLE BBQ SAUCE, THOUSAND ISLAND SAUCE
スモークー・マッシュルーム・チーズバーガー
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・チポトレBBQソース・サウザンアイランドソース 1650 [税込1815]

crispy fish tartar burger DEEP-FRIED CRISPY FISH, LETTUCE, TOMATO, TARTAR
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 1500 [税込1650]

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 ¥660

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.
全てのパスタをシロロモニ社製・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 1600 [税込1760]

green harissa sauce with whitebait & spring cabbage - SPAGHETTI
しらすと春キャベツのグリーン・アリッサソース - スパゲティ 1500 [税込1650]

pulled pork & green asparagus ragout - LINGUINE
ブルドポークとグリーンアスパラガスのラグーソース - リングイネ 1600 [税込1760]

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 - リガトーニ 1700 [税込1870]

grilled chicken jambalaya
グリルチキンのジャンバラヤ・ライス 1750 [税込1925]

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

LOW TRANS FAT

低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil

NATURAL SALT

自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

PLWATER

フワワーター使用
TLWater

テーブルチャージ[席料]として土日祝日の11:00-15:00までお一人様220円、全日15:00以降お一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。
Please note that following will be added as a table charge: ¥220 a person on Weekend & Holidays between 11:00-15:00 /
¥440 a person on all days after 15:00 and 10% late night charge after 22:00.



VEGETARIAN (please note that some items may include alcohol, dairy, egg and/or honey)
ベジタリアン (アルコール、乳製品、卵、はちみつを含む商品もあります)

※当店は国産の米を使用しています