

Please advise your waiter of any allergies or dietary requirements before order.
アレルギー、ベジタリアンの方はご注文の前にお申し付け下さい。お申しつけ頂けなかった際の作り直しは出来ません。

STARTERS

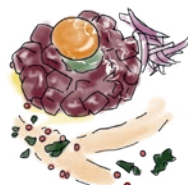
HORSE STEAK TARTARE

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、ピリツ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！

1600

【税込1760】



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。

950

【税込1045】

HOKKAIDO SCALLOP & TOMATO CEVICHE

北海道産帆立と潮トマトのセビーチェ

ライムとハラペーニョ、フレッシュハーブで仕上げるベルー風マリネ

1200

【税込1320】

Charcuterie

10 MONTHS PROSCIUTTO

10ヶ月熟成 スロベニア産プロシュート

FOR 2 1000

【税込1100】

FOR 4 1600

【税込1760】

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 2 900

【税込990】

FOR 4 1400

【税込1540】

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

750

【税込825】

WHITE MUSHROOM “CARPACCIO” WITH SMOKED MIMOLETTE

フレッシュ・ホワイトマッシュルームと削りたて燻製ミモレット

フレッシュのホワイトマッシュルームを薄切りにしたカルパッチョ仕立て。仕上げにミモレットをたっぷりと！

900

【税込990】

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

850

【税込935】

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！

1050

【税込1155】

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！

1250

【税込1375】

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

550

【税込605】

SALAD&SOUP

CLASSIC CAESAR SALAD

クラシック・シーザーサラダ

HALF 700

【税込770】

FULL 1000

【税込1100】

RADICCHIO, STRAWBERRY & FETA CHEESE SALAD

トレビスと苺、フェタチーズのサラダ クミンドレッシング

HALF 750

【税込825】

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 650

【税込715】

FULL 1000

【税込1100】

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 650

【税込715】

FULL 1000

【税込1100】

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”ジョスパバー”。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バー・オープンならでは！

Josper Grill Starters

JOSPER OVEN GRILLED SAUSAGE “YAMATO BUTA PORK”

2PC 1000

【税込1100】

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！ジョスパバ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 SEASONAL VEGETABLES

季節野菜のジョスパーグリル

香ばしくグリルした季節野菜を自家製のアンチョビソースにディップ！

1350

【税込1485】

JOSPER OVEN GRILLED OCTOPUS LEG WITH ARRABBIATA SAUCE

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バ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。

1300

【税込1430】

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。

1400

【税込1540】

Main Dish

GRILLED TUNA TAIL WITH HERB BUTTER SAUCE

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！

1550

【税込1705】



PRIME BEEF STEAK

US産プライムビーフの鉄板ステーキ 200g

豪快にグリルしたプライムビーフを熱々の鉄板で！

3400

【税込3740】

IBERIAN PORK SPARE RIBS WITH BBQ SAUCE

栃木県産我々の屋ポークスペアリア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アブに特製バーベキューソース

2200

【税込2420】

LAMB ESPETADA アイスランド産 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、ハリッサと一緒にお召し上がりください！

2000

【税込2200】



FAJITA



ジョスパバーオープンで仕上げた、たっぷり野菜と肉/魚の熱々鉄板焼き！
サルサと一緒にトルティーヤで巻いてお召し上がりください！

CHICKEN FAJITA チキンファヒータ

2300

【税込2530】

BEEF SKIRT FAJITA -CHIPOTLE SALSA

牛ハラミのファヒータ サルサチボトレ

2800

【税込3080】

SOFT SHELL SHRIMP FAJITA

ソフトシェルシュリンプのファヒータ

パクチーとコチュジャンソースをつけてお召し上がりください！

2550

【税込2805】

VEGAN FAJITA ヴィーガンファヒータ

大豆ミート・アボカド・穀物タブレ・パクチー

2500

【税込2750】

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！

1600

【税込1760】



SPICY MAO CHICKEN 激辛！スパイシー・マオチキン

1700

【税込1870】

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ニオンをオリジナルスパイスで！



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

1600

【税込1760】

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

1500

【税込1650】

SMOKEY MUSHROOM CHEESE BURGER [フライドポテト付き]

スモーキーマッシュルーム・チーズバーガー

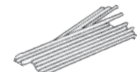
100% Beef Patty, Lettuce, Onion, Smoked Mushroom, Smoked Cheese, Chipotle Sauce

1700

【税込1870】

TOPPINGS	BEEF PATTY	ビーフパテ	600	CHEDDAR CHEESE	チェダーチーズ	150	FRIED EGG フライドエッグ	150
	AVOCADO	アボガド	300	JALAPENO	ハラペーニョ	100	MUSHROOM マッシュルーム	150
			【税込660】 【税込330】			【税込165】 【税込110】		【税込165】 【税込165】

PASTA&JAMBALAYA



HERB BUTTER SAUCE WITH SNOW CRAB - Squid Ink Tagliolini

ズワイガニのハーブバターソース

｜イカ墨のタリオリーニ｜紫蘇、パセリを使ったハーブバターソース、イカ墨を練りこんだタリオリーニ

1700

【税込1870】



PASTA ALLA BUTTERA WITH MIYAZAKI WAGYU BEEF MEATBALLS - Spaghetti

宮崎県産 黒毛和牛のミートボール

｜スパゲッティー 2.2mm｜和牛ミートボールをピリ辛トマトソースで煮込み、卵黄を絡めて仕上げました

1600

【税込1760】



VEGAN BOLOGNESE WITH EGGPLANT TOMATO SAUCE - Linguine

ヴィーガンボロネーゼ 茄子のトマトソース

｜リングイネ｜もっちりとした食感の平たいロングパスタ

1550

【税込1705】



CREAM SAUCE WITH PROSCIUTTO & TRUFFLE - Macaroni

生ハムとトリュフのクリームソース

｜マカロニ｜チェダーとバルメザンの濃厚チーズソースに芳醇なトリュフの香り

1700

【税込1870】



SPICY JAMBALAYA WITH WAGYU BEEF & SHRIMP

和牛と海老のスパイシージャンバラヤ

旨みたっぷりの和牛とぷりっとした海老を贅沢に使った、スパイス香るジャンバラヤ

1750

【税込1925】

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

π WATER

π WATER

π WATER

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。

The
**TOWER
TAVERN**
Bar & Grill



FOLLOW US!

