

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 100g 1300
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

1PC 140-180g前後 ご注文は2PCから

SNACKS & APPETIZERS



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

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

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



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

watermelon & feta caprese 1500
小玉スイカとフェタチーズのカプレーゼ

baba ghanoush 1200
焼き茄子のババ・ガヌーシュ

fried potatoes -chipotle mayo 700
フライドポテト チボトレマヨネーズ

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

garlic shrimp 1300
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 650
渋いちべ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

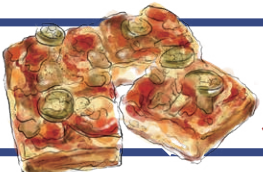
slovenia prosciutto S 1000 L 1600
10ヶ月熟成 スロベニア産プロシュート

pastrami ビーフ・パストラミ 900

mortadella モルタデッラ 850

iberico chorizo イベリコチョリソー 750

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



DETROIT PIZZA

ふんわりモチモチの生地にカリカリ・ザクザクのチーズが背徳感たっぷり！

the nutty cheezy detroit 2400
キャラメルナッツと4種チーズのデトロイトピザ

WHITE SAUCE, GOUDA, CHEDDER, SMOKED MOZZARELLA, GRANA PADANO, CARAMELIZED NUTS

mr. pepperoni devil 2400
ミスター・ペパロニデビル

TOMATO SAUCE, PEPPERONI, SALSICCIA, JALAPENO, GRANA PADANO, BLACK PEPPER

SOUP & SALADS

boston clam chowder CUP 700 / BOWL 1050
ボストン・クラムチャウダー

classic caesar salad 1300
クラシック・シーザーサラダ

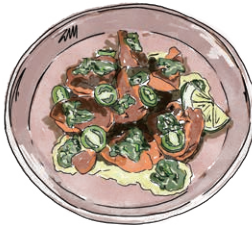
beef pastrami, beetroot & feta cheese salad 1450
ビーフ・パストラミとビーツ、フェタチーズのサラダ

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・オープンならではの！

JOSPER APPETIZERS



homemade yamato pork sausage [for appetizer] 1300
やまと豚の自家製ソーセージ

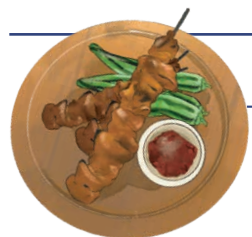
spicy chimichurri chicken 1200
スパイシー・チミチュリチキン

grilled seasonal onions with smokey whipped feta & prosciutto 1200
新玉ねぎのジョスパークリル スモーキーフェタホイップとプロシュート

grilled cauliflower with moroccan spice 900
カリフラワーのジョスパークリル モルーノ風

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

JOSPER MAIN DISHES



lamb rump brochetta with cucumber & dill yogurt sauce 250g 2600
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

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

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



iwate hakkinton pork with chimichurri sauce 250g 2850
岩手県産白金豚のジョスパークリル 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 1600
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 1700
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！

SANDWICH & BURGERS



club house sandwich LETTUCE, TOMATO, HAM, BOILED EGG, BACON, BBQ SAUCE, THOUSAND ISLAND SAUCE 1500
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, CHEDDAR CHEESE, THOUSAND ISLAND SAUCE 1600
"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

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・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・チボトレ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 1500
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 ¥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.
全てのパスタをジロロモーニ社製・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 1600
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

green harissa sauce with whitebait & manganji green pepper - SPAGHETTI 1500
しらすと万願寺唐辛子のグリーン・アリッサソース - スパゲティ

pulled pork & green asparagus ragout - LINGUINE 1600
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

homemade wagyu bolognese with oyster mushrooms & mascarpone - RIGATONI 1700
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

grilled chicken jambalaya 1750
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おりません。
All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere.



化学調味料不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes



低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil



自然製法の塩
Natural Salt



オーガニック砂糖
Organic Sugar



フウォーター使用
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