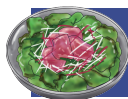


TAVERN ON S LUNCH

**WITH SIDE SALAD** ランチメニューにはサラダが付きます。

**ADD LUNCH SOUP** ランチスープ追加 +300 [税込330]

HAMBURGERS

all served w/ french fries & pickles
フレンチフライ/ピクルス付き

- "R" burger
"R"バーガー

1600 [税込 1760]
- smoky mushroom cheese burger
スモーキーマッシュルーム・チーズバーガー

1650 [税込 1815]
- crispy fish tartar burger
クリスピーフィッシュ・タルタルバーガー

1500 [税込 1650]
- fried chicken burger
フライドチキンバーガー

1550 [税込 1705]

BURGER
TOPPINGS

cheddar
チェダーチーズ ¥200 [税込220]

bacon
ベーコン ¥300 [税込330]

avocado
アボカド ¥300 [税込330]

jalapeno
ハラペーニョ ¥100 [税込110]

beef patty
ビーフ・パテ ¥600 [税込660]

STEAK & FRIED CHICKEN



taven on s "piatto-unico"
rib cap steak & spinach ravioli
タヴァン特製ランチコンボ "ピアット・ウニコ"
リブキャップステーキとほうれん草のラヴィオリ

2650 [税込 2915]

- "S" fried chicken with french fries
名物!オリジナル・フライドチキン フレンチフライ付き

1600 [税込 1760]

味をチョイス >> ▶ オリジナル ▶ 激辛!スパイシーマオ +110 

- josper oven grilled beef chuck flap
served with bread
US産 チャックフラップのジョスパーグリル パン付き

2450 [税込 2695]

PASTA

large pasta +275
パスタ大盛り

- chefs weekly pasta
今週のシェフ特製パスタ シェフ特製のパスタを週替わりでご用意

1500 [税込 1650]
- aglio olio with hokkai clams & mixed fresh herbs
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
w/ whitebait & manganji green pepper
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

1500 [税込 1650]
- pulled pork & green asparagus ragout
プルドポークとグリーンアスパラガスのラグー -リングイネ

1600 [税込 1760]
- homemade wagyu bolognese
w/ oyster mushrooms & mascarpone
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

1700 [税込 1870]

ARROZ

ARROZ LUNCH IS SERVED WITH A SIDE SOUP INSTEAD OF SALAD
こちらのセットはサラダの代わりにスープがつきます

- grilled chicken jambalaya
グリルチキンのジャンバラヤ

1750 [税込 1925]



garlic shrimp & rice
w/ a side salad
ガーリックシュリンプ サラダとライス添え

1850 [税込 2035]

SALAD LUNCH

WITH SOUP + BREAD
サラダランチにはスープ・パンが付きます

- weekly main dish salad
今週のメインディッシュ・サラダランチ
旬の食材と野菜たっぷり!ボリューム満点のランチサラダ

1400 [税込 1540]

DESSERT

- DESSERT OF THE DAY
本日のデザート

ASK
- BOURBON TIRAMISU
バーボン・ティラミス

700 [税込 770]
- SUMMER FRUITS & PANNA COTTA VERRINE
夏のフルーツとパannaコッタのヴェリーヌ

750 [税込 825]
- BAKED CHEESE CAKE
ベイクド・チーズケーキ

750 [税込 825]
- RED VELVET CAKE
レッド・ベルベット・ケーキ

800 [税込 880]
- BLUEBERRY PIE WITH ICE CREAM
ブルーベリー・パイ バニラアイス添え

800 [税込 880]
- BANANA SPLIT
バナナ・スプリット

1300 [税込 1430]
- ICE CREAM
アイスクリーム各種

550 [税込 605]

LUNCH TIME DRINK MENU

- original blend iced tea "five elements"
オリジナルアイス・ブレンドティー ファイブエレメンツ
グリーンマテ茶をベースに、緑茶、ルイボスティ、玄米、ペパーミント、ガラナ、フェネルを加えた、爽快感のあるオリジナルブレンドティー。

200 [税込 220]
- huge specialty blend coffee **HOT** or **ICED**
ヒュージ・スペシャリティー ブレンドコーヒー
華やかな香りで、ベリーを思わせる甘酸っぱさとチョコを感じるビターな味わい。

200 [税込 220]
- hot assam tea
アッサムティー

200 [税込 220]

cafe latte **HOT** or **ICED**
カフェラテ

400 [税込 440]
- iced earl grey
アイス・アールグレイティー

200 [税込 220]

espresso
エスプレッソ

400 [税込 440]
- red citrus lemonade
レッドシトラス・レモネード

200 [税込 220]

dirty chai latte
ダーティー・チャイラテ

400 [税込 440]
- ginger ale
ジンジャーエール

200 [税込 220]

fresh herb tea **HOT**
フレッシュハーブティー

400 [税込 440]
- coca cola
コカコーラ

200 [税込 220]

100% orange juice
100%ストレート オレンジジュース

400 [税込 440]
- coca cola zero
コカコーラ・ゼロ

200 [税込 220]

100% grapefruit juice
100%ストレート グレープフルーツジュース

400 [税込 440]



SKIP the STRAW

We skip disposable plastic straws in consideration of the environment!
環境問題に配慮し使い捨てプラスチック製ストローは使用いたしません

ALL NATURAL

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

自然製の塩
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

IT WATER

ITウォーター使用
IT Water

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. ※当店は国産の米を使用しています