

SNACKS

 pickled jalapeño ハラペーニョ・ピクルス	500 <small>税込550</small>
 tajin flavored nuts タヒンスパイスのミックスマッツ	500 <small>税込550</small>
 olives & dried tomatoes オリーブとドライトマト	500 <small>税込550</small>
 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 <small>税込550</small>
 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 <small>税込715</small>

CHARCUTERIES

slovenia prosciutto 10ヶ月熟成 スロベニア産プロシュート	S 1000 L 1600 <small>税込1100 税込1760</small>
pastrami ビーフ・パストラミ	900 <small>税込990</small>
mortadella モルタデッラ	850 <small>税込935</small>
iberico chorizo イベリコチョリソー	750 <small>税込825</small>
charcuterie platter シャルキトリー・プレート シェフ厳選の盛り合わせ	S 1500 L 2100 <small>税込1650 税込2310</small>

SOUP & SALADS

boston clam chowder ボストン・クラムチャウダー	CUP 700 / BOWL 1050 <small>税込770 税込1155</small>
classic caesar salad クラシック・シーザーサラダ	1300 <small>税込1430</small>
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 <small>税込1595</small>

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
1PC 140-180g前後 ご注文は2PCから

fresh oyster from miyagi 宮城県・女川産 シングルシードオイスター	1pc 550 <small>税込605</small>	
baby scallops & grapefruit ceviche ベビーホタテとグレープフルーツのセヴィーチェ	1300 <small>税込1430</small>	

APPETIZERS

 smoked salmon deviled eggs スモークサーモンのデビルドエッグ	2PC 700 <small>税込770</small>
corned beef pinchos 自家製コーンビーフのピンチョス	2PC 800 <small>税込880</small>
 jalapeño bomb tacos with "daikon tortilla" ハラペーニョ・ボム・タコス 大根のトルティーヤ	2PC 950 <small>税込1045</small>
 seasonal vegetables with lemon aioli sauce 旬野菜のレモンアイオリディップ	1600 <small>税込1760</small>
 watermelon & feta caprese 小玉スイカとフェタチーズのカプレーゼ	1500 <small>税込1650</small>

 fried potatoes -chipotle mayo フライドポテト チポトレマヨネーズ	700 <small>税込770</small>
baby shrimp & oyster mushroom ajillo 小海老と天恵茸 [※] でんけいだけのアヒージョ	950 <small>税込1045</small>
garlic shrimp ガーリック・シュリンプ	1300 <small>税込1430</small>
baba ghanoush with minced arita beef 有田牛挽肉のスパイスマリネと焼きナスのババ・ガヌーシュ	1400 <small>税込1540</small>
aritagyu-beef meat balls with cheese & Jalapeño 宮崎県産 有田牛のミートボール ところろチーズとハラペーニョ	1750 <small>税込1925</small>

 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)

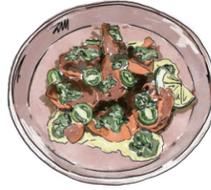
※当店は国産の米を使用しています

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

spicy BBQ grilled gold rush corn
ゴールドラッシュのスパイシーBBQグリル 950
税込1045

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

厳選されたアンガス牛のわずか3割しか認定されない、最高等級・アンガスビーフ!



CAB angus beef rib roast steak 300g 7800
税込8580
CAB認定 アンガスビーフ リブロース・ステーキ

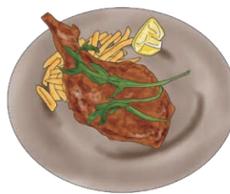
smoky prime beef steak with gorgonzola sauce 250g 4200
税込4620
US産プライムビーフ・ステーキのスモーキーグリル ゴルゴンゾーラソース



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

lamb rump brochetta with cucumber & dill yogurt sauce 250g 2600
税込2860
ラムのプロchette モロッカンスパイス 胡瓜とディルのヨーグルトソース

✓ 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
税込1760
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
税込1870
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!

✓ 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!

mr. pepperoni devil 2400
税込2640
TOMATO SAUCE, PEPPERONI, SALSICCIA, JALAPENO, GRANA PADANO, BLACK PEPPER
ミスター・ペパロニデビル

 the nutty cheezy detroit 2400
税込2640
WHITE SAUCE, GOUDA, CHEDDER, SMOKED MOZZARELLA, GRANA PADANO, CARAMELIZED NUTS
キャラメルナッツと4種チーズのデトロイトピザ



SANDWICH & BURGERS

club house sandwich LETTUCE, TOMATO, HAM, BOILED EGG, BACON, BBQ SAUCE, THOUSAND ISLAND SAUCE 1500
税込1650
クラブハウス・サンドウィッチ

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

smoky mushroom cheese burger 1650
税込1815
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

crispy fish tartar burger DEEP-FRIED CRISPY FISH, LETTUCE, TOMATO, TARTAR 1500
税込1650
クリスピーフィッシュ・タルタルバーガー

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
税込1760
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

cacio e pepe with whitebait & gold rush corn - CASARECCE 1550
税込1705
しらすとゴールドラッシュのカチョ・エ・ペペ - カザレッチェ

spicy tomato sauce with chicken & zucchini - LINGUINE 1600
税込1760
菜彩鶏とズッキーニのスパイシートマトソース - リングイネ

homemade wagyu bolognese with oyster mushrooms & mascarpone - RIGATONI 1700
税込1870
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
税込1925
グリルチキンのジャンバラヤ・ライス

tavern on Sés

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

πWATER

πウォーター使用
π Water

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.