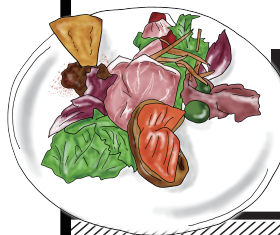


HOLIDAY LUNCH COURSE ¥2400

[税込2640]



APPETIZER
MISTO
前菜盛り合わせ



MAIN DISH
メインディッシュ
お好きな1品



DESSERT
選べる
デザート



DRINK
選べる
ドリンク

APPETIZER *Appetizer Misto* タワー・タヴァン 前菜盛り合わせ

MAIN DISH *CHOOSE YOUR MAIN DISH* お好きなメインディッシュを下記より1つお選びください

BURGERS バーガーには全品・フライドポテトが付きます

絶品! タヴァン・バーガー *TAVERN BURGER*

100% Beef Patty, Lettuce, Tomato, Grilled Onion, Thousand Island Sauce, Cheddar Cheese

フィッシュバーガー 自家製タルタルソース *FISH BURGER*

Homemade Tartar Sauce, Deep Fried Fish, Lettuce, Onion, Tomato, Bell pepper pickles

スモーキーマッシュルーム・ビーフステーキバーガー **+200**

SMOKED MUSHROOM BEEF STEAK Lettuce, Tomato, Onion, Smoke Mushroom, Babette Steak, Gravy Sauce

チポトレ・パストラミバーガー **+200**

Lettuce, Grilled Onion, 100% Beef Patty, Pastrami, Cheese, Chipotle BBQ Sauce, Mustard Butter



FAJITA

ジョスパークオーブンで仕上げた、たっぷり野菜と肉/魚の鉄板焼き。熱々の鉄板でどうぞ!

菜彩どりのチキン・ファヒータ *CHICKEN FAJITA*

[小麦粉のフラワートルティーヤ・サルサメヒカーナ・アボカドのワカモレ付き]

メカジキのフィッシュ・ファヒータ *GOLGONZOLA TARTAR SAUCE*

SWORDFISH FAJITA WITH GORGONZOLA TARTAR SAUCE [小麦粉のフラワートルティーヤ・サルサメヒカーナ付き]

国産牛のビーフ・ファヒータ *BEEF FAJITA* **+200**

[小麦粉のフラワートルティーヤ・サルサメヒカーナ・アボカドのワカモレ付き]

PAELLA

魚介の旨味がギュッと詰まったスープで炊き上げるスペイン・バレンシアの米料理!

ワタリ蟹のシーフード・パエリア *CRAB & SEAFOOD PAELLA* **+250**



MAIN DISH

揚げたてジューシー! 骨付きフライドチキン
TAVERN FRIED CHICKEN

▶ オリジナル ▶ 激辛! スパイスーマオ **+110**

渥美ポークのコートレット **+250**

味噌デミグラスソース [パンorライス付き]

PORK CUTLET with MISO DEMI-GLACE SAUCE -served with a choice of bread or rice

リブロースのジョスパークグリル 200g **+800**

ガーリック・シャリアピンソース [パンorライス付き]

JOSPER OVEN GRILLED CHUCK EYE ROLL -served with a choice of bread or rice

PASTA **+250** にてパスタ大盛りを承ります

シェフ特製! 週替わりのパスタ *WEEKLY PASTA*

自家製ベーコンのカルボナーラ

CARBONARA WITH HOMEMADE BACON

生ハムとジャンボマッシュルームのクリームソース

CREAM SAUCE WITH PROSCIUTTO & JUMBO MUSHROOMS

釜揚げしらすとハラペーニョのペペロンチーニ

PEPERONCINI WITH BABY SARDINES & JALAPENO

北海ホタテとアスパラガスのジェノベーゼ

PESTO WITH SCALLOPS & ASPARAGUS

愛知県産 あさりのボンゴレ [ロツソ または ビアンコ] **+100**

CLAMS VONGOLE [ROSSO OR BIANCO]

ズワイ蟹とワタリ蟹のトマトクリームソース **+100**

TOMATO CREAM SAUCE WITH CRAB

DESSERT

季節の
フルーツムース
seasonal fruit mousse

バイクド
チーズケーキ
baked cheese cake

那須御養卵の
カタラーナ
catalana

CHOOSE YOUR DRINK

HUGE Speciality Blend Coffee

HUGEスペシャルティ・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。

Iced Coffee アイス・コーヒー

Pepsi ペプシ・コーラ

Ginger Ale ジンジャーエール

Assam Tea アッサムティー

Iced Tea アイスティー

Iced Red Citrus Herb Tea

アイス・レッドシトラスハーブティ

IWAI Lager 1/2 pint **+550**

イワイラガー [クラフトビール]

Number Eight Gin & Tonic **+550**

ナンバーエイト・ジントニック

Classic Mojito **+550**

クラシック・モヒート

Sparkling Wine by the Glass **+550**

スパークリングワイン [グラス]



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

ZERO TRANS FAT

低温圧搾抽出油
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

TWATER

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いません。All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere.



FOLLOW US!

