

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 100g 1300
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 oysters 1PC 650
フレッシュオイスター

SNACKS & APPETIZERS

- grilled oyster -lemon bread crumbs 1PC 650
グリルドオイスター レモンパン粉がけ
- ✓ scallops & shine muscat ceviche 1300
北海道産ホタテとシャインマスカットのセヴィーチェ
- fig, grilled eggplant & stracciatella 1450
無花果と焼き茄子、ストラッチャテッラ
- lobster deviled egg 2PC 680
✓ ロブスター・デビルドエッグ
- flaming hot jalapeño bomb tacos 2PC 950
激辛!ハラペーニョボム・タコス
- baba ghanoush 950
✓ 茄子とパプリカのディップ “ババ・ガヌーシュ”

- homemade yamato pork sausage 1260
やまと豚の自家製ソーセージ
- fried potatoes -chipotle mayo 680
フライドポテト チポトレマヨネーズ
- baby shrimp & oyster mushroom ajillo 940
✓ 小海老と黒アワビ茸のアヒージョ
- garlic shrimps 1260
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 630
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

- 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

- ✓ slovania prosciutto \$ 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 870
- mortadella モルタデッラ 840
- iberico chorizo イベリコチョリソー 730
- charcuterie platter \$ 1470 L 2100
シャルキトリー・プレート シェフ厳選の盛り合わせ

SQUARE PIZZA



- dialova square pizza 1470
ディアボラ・スクエアピザ
トマトソース・ベーコン・チョリソー・オニオン・ミックスチーズ
- melting cheese square pizza with honey 1470
メルティングチーズ・スクエアピザ 蜂蜜添え
ゴルゴンゾーラ・モッツァレラ・チェダー・グラナパダーノ・胡桃

SOUP & SALADS

- boston clam chowder CUP 680 / BOWL 1050
ボストン・クラムチャウダー
- classic caesar salad 1260
クラシック・シーザーサラダ
- beef pastrami, beetroot & feta cheese salad 1410
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ブン”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・オーブンならでは!

JOSPER APPETIZERS



homemade yamato pork sausage [for appetizer] 1260
やまと豚の自家製ソーセージ



honey grilled butternut squash with whipped feta cheese 1250
バターナッツのハニーグリル フェタホイップ添え



grilled cauliflower with moroccan spice 870
カリフラワーのジョスパーグリル 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 2410
ラムのプロチェッタ モロッカンスライス 胡瓜とディルのヨーグルトソース



grilled pork spareribs with espresso bbq sauce 2pc 2400
国産豚のスペアリブ エスプレッソBBQソース



✓ grilled prime beef chuck flap with salt & kampot pepper 250g 3780
US産プライム チャックフラップのジョスパーグリル
マルドンの塩とカンポットペッパー

✓ iwate hakkinton pork with chimichurri sauce 250g 2830
岩手県産白金豚のジョスパーグリル 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 1570
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 1680
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 & BURGER



club house sandwich LETTUCE, TOMATO, HAM, BOILED EGG, BACON, BBQ SAUCE, THOUSAND ISLAND SAUCE 1470
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 1570
"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・スモークモッツァレラ・チェダーチーズ・チポトレ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 1470
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 ¥627

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 1470
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

tomato ragout with chicken & autumn eggplant - LINGUINE 1570
菜彩鶏と秋茄子のトマトラグーソース - リングイネ

herb butter sauce with smoked salmon & lotus roots - CASARECCE 1470
スモークサーモンと加賀蓮根のハーブバターソース - カサレッチェ

homemade wagyu bolognese with oyster mushrooms & mascarpone - RIGATONI 1680
黒毛和牛の自家製ボロネーゼ 平茸とマスカルポーネ - リガトニ

✓ grilled chicken jambalaya 1730
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



PLWATER
PLWater

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。
Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 3:00 p.m. and 10% late night charge after 10:00p.m.



CHEF'S RECOMMENDATIONシェフのおすすめ!

※当店は国産の米を使用しています