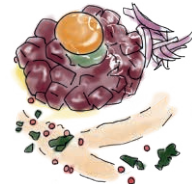


Please advise your waiter of any allergies or dietary requirements before order.  
アレルギー、ベジタリアンの方はご注文の前にお申しつけ下さい。お申しつけ頂けなかった際の作り直しは出来ません。

## STARTERS

**HORSE STEAK TARTARE** **1570**  
桜肉のタルタル ルイベと4種類のコンディメンツ [税込1727]  
レリッシュや赤玉葱、コクのあるバルミジャーノ、ピリッと辛い山葵を  
しっかりと一緒に混ぜてお召し上がりください！  
※17時からの提供となります **SERVED AFTER 5PM**



**TASMANIAN SALMON CARPACCIO** **940** [税込1034]  
タスマニアサーモンのカルパッチョ  
脂ののったサーモンのシンプルなカルパッチョ。ハイビスカスと3種のペッパーで。

## Charcuterie

**10 MONTHS PROSCIUTTO** **FOR 2 1000** [税込1100]  
10ヶ月熟成 スロベニア産プロシュート **FOR 4 1600** [税込1760]

**PASTRAMI BEEF** しっかりと・薄切り パストラミ・ビーフ **FOR 2 890** [税込979]  
胡椒たっぷりのパストラミビーフ！ **FOR 4 1360** [税込1496]

## TAPAS

**FIG & GORGONZOLA MOUSSE** **730** [税込803]  
無花果とゴルゴンゾーラのムース 滑らかなゴルゴンゾーラムースを無花果と

**"COGOLLOS" JOSPER OVEN GRILLED MINI ROMAINE LETTUCE** **2PC 700** [税込770]  
コゴジョス ミニロメインレタスのジョスパーグリル **+1PC 350** [税込385]  
アンチョビの旨みとアイオリソースのコク、ピネガーの酸味がマッチしたおすすめ前菜！

**WHITE MUSHROOM "CARPACCIO" WITH SMOKED MIMOLETTE** **880** [税込968]  
フレッシュ・ホワイトマッシュルームと削りたて燻製ミモレット  
フレッシュのホワイトマッシュルームを薄切りにしたカルパッチョ仕立て。仕上げにミモレットをたっぷり！

**ARIGOT MAC & CHEESE** アリゴ マック&チーズ **730** [税込803]  
チーズたっぷり！とろ〜りとろけるマッシュポテトにマカロニを加えたオリジナルマック&チーズ

**OYSTER & MUSHROOM AJILLO** **840** [税込924]  
牡蠣と3種きのこのハーブアヒージョ 香り高いハーブバターのアヒージョ

**GARLIC SHRIMP** ガーリック・シュリンプ **990** [税込1089]  
プリプリの海老をガーリックをきかせたソテーに！

**ONION RING FRIES** オニオンリング チポトレBBQソース **940** [税込1034]  
スモーク&スパイスなチポトレBBQソースとどうぞ！

**CAJUN SOFTSHELL CRAB FRITTO** **1200** [税込1320]  
ソフトシェルクラブのケイジャンフリット  
ケイジャンスパイスをきかせたソフトシェルクラブのフリット。タヒニソースでどうぞ！

**FISH & CHIPS** フィッシュ・アンド・チップス **1250** [税込1375]  
カラッと揚げた白身魚のフリットとポテト。ハラペーニョタルタルと相性抜群です！

**CHEESE GARLIC TOAST** チーズガーリック・トースト **520** [税込572]  
チーズをたっぷりのせてカリッと焼き上げたガーリックトースト



**Tlayuda**  
-Mexican Style Pizza-  
トラユータ

トルティーヤを使ったバリバリ食感のメキシコ風ピザ"トラユータ"！  
軽い前菜としてビールやワインに合わせてどうぞ！

**BBQ CHICKEN TLAYUDA** **800** [税込880]  
BBQチキン 甘辛いBBQソースにケイジャンチキンとパイナップル！

**PEPERONCINI JALAPEÑO TLAYUDA** **800** [税込880]  
ペパロニ・ハラペーニョ ピリ辛！でも癖になる一枚

**QUATTRO CHEESE** **800** [税込880]  
クワトロチーズ とろ〜りチーズと蜂蜜！

## FROM THE JOSPER OVEN

スモークとグリルを同時に行えるスペイン製炭火オープン"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 Grill Starters

**JOSPER OVEN GRILLED SAUSAGE "YAMATO BUTA PORK"** **2PC 990** [税込1089]  
やまと豚の自家製ソーセージグリル  
旨味たっぷりの自家製ソーセージ！ジョスパーでグリルすることによりプリプリ&ジューシーに！

**JOSPER OVEN GRILLED VEGGIES WITH BURRATA CHEESE** **1800** [税込1980]  
ジョスパーグリル野菜とブルータチーズ  
香ばしくグリルした季節野菜にブルータチーズを添えました！シンプルにオリーブオイルと塩・胡椒でどうぞ。

**JOSPER OVEN GRILLED OCTOPUS LEG WITH ARRABBIATA SAUCE** **1260** [税込1386]  
伊勢湾産 真蛸のジョスパーグリル  
柔らかく低温調理をし表面をジョスパーで香ばしく炙った真蛸にピリ辛のアラビアタソースを。

**JOSPER OVEN AJILLO WITH BRUSSELS SPROUTS & BABY SARDINES** **940** [税込1034]  
芽キャベツとしらすのジョスパー・アヒージョ  
ジョスパーオープンでスモークに仕上げる熱々のアヒージョ！

**CAMBERT & MAPLE PICAN NUTS** **1360** [税込1496]  
丸ごとカマンベールとメープル・ビーカンナッツ  
熱々！トロトロに焼き上げたカマンベールチーズにメープルシロップを絡めたビーカンナッツを添えて。

### Main Dish

**GRILLED TUNA TAIL WITH HERB BUTTER SAUCE** **1520** [税込1672]  
マグロテールのジョスパーグリル ハーブバターソース  
希少なマグロのテールは凝縮した旨味と程よい食感が楽しめます。コクのあるハーブバターソースは相性抜群！



**PRIME BEEF STEAK** **3360** [税込3696]  
US産プライムビーフの鉄板ステーキ 200g  
豪快にグリルしたプライムビーフを熱々の鉄板で！

**IBERIAN PORK SPARE RIBS WITH BBQ SAUCE** **2200** [税込2420]  
栃木県曾我の屋ポークスペアリブのジョスパーグリル BBQソース  
骨からホロッと取れる豚スペアリブに特製バーベキューソース



**ATSUMI PORK COTOLETTA WITH MISO DEMI-GLACE SAUCE** **1990** [税込2189]  
渥美ポークのコトレッタ 味噌デミグラスソース  
カラッと揚げた渥美ポークのカツレツに濃厚な味噌デミグラスソースを！

**LAMB ESPETADA** アイランド産ラムのエスペターダ **1990** [税込2189]  
希少なアイランド産のラムをスパイスでしっかりとマリネして豪快に焼き上げました！  
ラムをギュッと絞リ、ハリッサと一緒に召し上がりください！



**SURF & TURF FAJITA -SWORDFISH & SIRLOIN** **2940** [税込3234]  
気仙沼産メカジキと  
国産牛サーロインのサーフ&ターフ・ファヒータ  
サルサと一緒にトルティーヤで巻いてお召し上がりください！

## TACOS EMPERADOR



**TACOS EMPERADOR** **FOR 2 2310** [税込2547]  
-MAKE YOUR OWN TACOS WITH POLLO VERDE & PULLED PORK

タコス・エンペラドール  
好きな具材を巻いて楽しむ"手巻きタコス"！チキンのグリーンマト煮込みと  
ブルドポークをお好きなコンディメンツと一緒にトルティーヤに巻いて召し上がれ！

## FRIED CHICKEN



**TAVERN FRIED CHICKEN** **1570** [税込1727]  
名物・揚げたてジューシー！オリジナル・骨つきフライドチキン  
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。  
こだわりの油でじっくり揚げて、カリッとジューシーに！

**SPICY MAO CHICKEN** 激辛！スパイシー・マオチキン **1680** [税込1848]  
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で！



## SALAD & SOUP

**CLASSIC CAESAR SALAD** **HALF 680** [税込748] **FULL 990** [税込1089]  
クラシック・シーザーサラダ

**RADICCHIO, STRAWBERRY & FETA CHEESE SALAD** **HALF 750** [税込825] **FULL 1050** [税込1155]  
トレビスと苺、フェタチーズのサラダ クミンドレッシング

**LOUISIANA GUMBO** ルイジアナ・ガンボスープ **HALF 630** [税込693] **FULL 990** [税込1089]  
魚介出汁を使ったオクラのピリ辛トマトスープ

**OX TAIL SOUP** オックステール・スープ **HALF 630** [税込693] **FULL 990** [税込1089]  
シェフ自慢！旨味たっぷりのスープとホロホロのテール。

## BURGERS



**TAVERN BURGER** **1570** [税込1727]  
タヴァン・バーガー [フライドポテト付き]  
100% Beef Patty, Lettuce, Tomato, Grilled Onion, Thousand Island Sauce, Cheddar Cheese

**Recommended! DOUBLE WAGYU SMASH CHEESE BURGER** **2200** [税込2420]  
有田黒毛和牛 ダブル和牛パティ！スマッシュ・チーズバーガー [フライドポテト付き]  
肉をゴロゴロとした状態のまま鉄板にスマッシュ[押し付け焼き]した、カリカリで香ばしい和牛パテを2枚！  
バターやチーズ、生クリームに黒こしょうを加えた濃厚アルフレッドソースを合わせたシェフおすすめのバーガー！

**CRISPY FISH BURGER** クリスピー・フィッシュ・バーガー [フライドポテト付き] **1470** [税込1617]  
Homemade Tartare Sauce, Deep Fried Fish, Bell pepper Pickles, Lettuce, Tomato

**SMOKY MUSHROOM BEEF STEAK BURGER** [フライドポテト付き] **1680** [税込1848]  
スモークマッシュルーム・ビーフステーキ・バーガー  
Lettuce, Tomato, Onion, Smoke Mushroom, Bquette Steak, Smoked Cheese, Gravy Sauce

**CHIPOTLE PASTRAMI BURGER** **1730** [税込1903]  
チポトレ・パストラミバーガー [フライドポテト付き]  
Lettuce, Grilled Onion, 100% Beef Patty, Pastrami, Cheese, Chipotle BBQ Sauce, Mustard Butter

TOPPINGS	BEEF PATTY		CHEDDAR CHEESE		FRIED EGG	
	ビーフパテ	690	チェダーチーズ	165	フライドエッグ	165
	アボガド	330	ハラペーニョ	110	マッシュルーム	165

## PASTA & PAELLA

**VONGOLE [BIANCO OR ROSSO] - Spaghetti** **1570** [税込1727]  
愛知県産 あさりのボンゴレ [ビアンコ または ロッソ]  
| スバゲティ | イタリア産・最高品質のデュラムセモリナ粉100%で作るタンマ社のスパゲティ

**TOMATO CREAM SAUCE WITH CRAB & SEA URCHIN - GF Brown Rice Fettuccine** **1680** [税込1848]  
ワタリ蟹と雲丹のトマトクリームソース  
| 玄米のグルテンフリーフェットチーニ | 幅が8mm前後の平めん状のロングパスタ

**TIARLUM TOMATO & GRILLED BACON A LA BUTTERA - Rigatoni** **1470** [税込1617]  
アラ・ブッテラ 黄金トマトと炭火ベーコンの濃厚卵黄トマトソース  
| リガトニ | 表面に筋が入り、ソースとよく絡む、太く筒状のショートパスタ

**WAGYU BEEF BOLOGNESE - Spaghetti** **1570** [税込1727]  
宮崎県産 黒毛和牛のボロネーゼ  
| スバゲティ | イタリア産・最高品質のデュラムセモリナ粉100%で作るタンマ社のスパゲティ

**SCALLOP & PROSCIUTTO CREAM SAUCE - Foglie d'ulivo** **1620** [税込1782]  
北海道産 帆立と生ハムのクリームソース  
| ほうれん草のペンネ | "ペンの先"という意味のショートパスタにほうれん草を練り込みました

**BLUE CRAB & SNOW CRAB SEAFOOD PAELLA** **2100** [税込2310]  
渡り蟹とズワイ蟹のシーフード・パエリア  
ムール貝やアサリなどものせた旨味たっぷりのパエリア



**TOWER TAVERN JAMBALAYA** **2410** [税込2657]  
タワー・タヴァン・ジャンバラヤ  
牛テールと海老、ピリ辛スパイスが効いた出汁で炊き上げた自慢のジャンバラヤ

# The TOWER TAVERN

Bar & Grill



## ALL NATURAL

All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.  
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。

**NO MSG**

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

**LOW  
TRANSFAT**

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

**TCWATER**

TCウォーター使用  
TC Water

▶ Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. on weekdays / after 3:00 p.m. on weekends & holidays and 10% late night charge after 10:00 p.m.  
平日17時以降/土日祝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。