

STARTERS



fresh oysters ASK
フレッシュオイスター

grilled oyster -lemon bread crumbs 1PC 650
グリルドオイスター レモンパン粉かけ

lobster deviled egg 2PC 700
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

corned beef pinchos 2PC 800
自家製コーンビーフのピンチョス

SNACKS & APPETIZERS

scallops & kumquat ceviche 1300
北海道産ホタテと金柑のセヴィーチェ

strawberry, colorful tomatoes & stracciatella 1400
とちおとめとカラフルトマト、ストラッチャテッラ

brussels sprouts & baba ghanoush 1350
芽キャベツのフリットとババ・ガヌーシュ

homemade yamato pork sausage 1300
やまと豚の自家製ソーセージ

fried potatoes -chipotle mayo 700
フライドポテト チポトレマヨネーズ

baby shrimp & oyster mushroom ajillo 950
小海老と黒アワビ茸のアヒージョ

garlic shrimps 1300
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

oyster & shimonita leek fontina gratin 1400
牡蠣と下仁田ねぎのフォンティーナチーズグラタン

SHIBUichi grana padano garlic toast 650
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

slovenia prosciutto S 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 900

mortadella モルタデッラ 850

iberico chorizo イベリコチョリソー 750

charcuterie platter S 1500 L 2100
シャルキトリ・プレート シェフ厳選の盛り合わせ

SQUARE PIZZA



diavola square pizza 1500
ディアボラ・スクエアピザ

melting cheese square pizza with honey 1500
メルティングチーズ・スクエアピザ 蜂蜜添え

SOUP & SALADS

boston clam chowder CUP 700 / BOWL 1050
ボストン・クラムチャウダー

classic caesar salad 1300
クラシック・シーザーサラダ

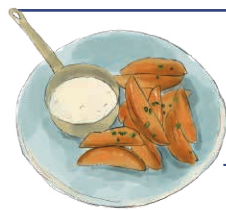
beef pastrami, beetroot & feta cheese salad 1450
ビーフ・パストラミとビーツ、フェタチーズのサラダ

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] 1300
やまと豚の自家製ソーセージ

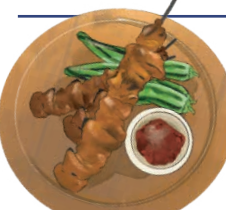
grilled aged potato with lemon aioli sauce 900
熟成インカのめざめのジョスパーグリル レモンアイオリソース



grilled cauliflower with moroccan spice 900
カリフラワーのジョスパーグリル モルノー風

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 2450
ラムのプロチェッタ モロッカンスパイス 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

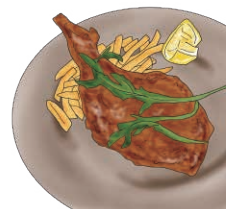


grilled prime beef chuck flap with salt & kampot pepper 250g 3800
US産プライム チャックフラップのジョスパーグリル
マルドンの塩とカンポットペッパー

iwate hakkinton pork with chimichurri sauce 250g 2850
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
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
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!

SANDWICH & BURGER



club house sandwich LETTUCE, TOMATO, HAM, BOILED EGG, BACON, BBQ SAUCE, THOUSAND ISLAND SAUCE 1500
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 1600
"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zzarella・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 1500
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 ¥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二社製・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
北海道アサリと4種ハーブのアーリオ・オーリオ - スパゲティ

smoked chicken & spinach arrabbiata - LINGUINE 1600
スモークチキンとちぢみほうれん草のアラビアータ - リングイネ

puglian style with cod & broccoli - CASARECCE 1500
鱈とブロッコリーのプーリア風 - カサレッチェ

pancetta & savoy cabbage cacio e pepe - CASARECCE 1650
自家製パンチェッタとサボイキャベツのカチョ・エ・ペペ - カサレッチェ

homemade wagyu bolognese with oyster mushrooms & mascarpone - RIGATONI 1700
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
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
- PL WATER 浄水 PL Water

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.

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