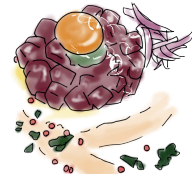


Please advise your waiter of any allergies or dietary requirements before order.  
アレルギー、ベジタリアンの方はご注文の前にお申し付け下さい。お申し付け頂けなかった際の作り直しは出来ません。

## STARTERS

**HORSE STEAK TARTARE** **1600**  
桜肉のタルタル ルイベと4種類のコンディメンツ  
レリッシュや赤玉葱、コクのあるパルミジャーノ、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** **950**  
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**  
10ヶ月熟成 スロベニア産プロシュート **FOR 4 1600**

**PASTRAMI BEEF** しっかりと・薄切り パストラミ・ビーフ **FOR 2 900**  
胡椒たっぷりのパストラミビーフ！ **FOR 4 1400**

## TAPAS

**FIG & GORGONZOLA MOUSSE** **750**  
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**  
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**  
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** **900**  
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 **750**  
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** **850**  
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 **1000**  
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 **950**  
スモーク&スパイシーなチポトレBBQソースとどうぞ！

**CAJUN SOFTSHELL CRAB FRITTO** **1200**  
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**  
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 **550**  
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**  
BBQチキン 甘辛いBBQソースにケイジャンチキンとパインアップル！

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

**QUATTRO CHEESE** **800**  
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 1000**  
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**  
ジョスパーグリル野菜とブッラータチーズ  
香ばしくグリルした季節野菜にブッラ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** **1300**  
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** **950**  
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** **1400**  
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** **1550**  
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** **3400**  
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**  
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

**LAMB ESPETADA** アイスランド産ラムのエスペターダ **2000**  
希少なアイス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！  
ライムをギュッと絞り、ハリッサと一緒に召し上がりください！



**SURF & TURF FAJITA - SWORDFISH & SIRLOIN** **2950**  
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 2350**  
-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り！

## FRIED CHICKEN



**TAVERN FRIED CHICKEN** **1600**  
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 **1700**  
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で！



## SALAD & SOUP

**CLASSIC CAESAR SALAD** **HALF 700** **FULL 1000**  
クラシック・シーザーサラダ **[税込770]** **[税込1100]**

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

**LOUISIANA GUMBO** ルイジアナ・ガンボスープ **HALF 650** **FULL 1000**  
魚介出汁を使ったオクラのピリ辛トマトスープ **[税込715]** **[税込1100]**

**OX TAIL SOUP** オックステール・スープ **HALF 650** **FULL 1000**  
シェア自慢！旨味たっぷりのスープとホロホロのテール。 **[税込715]** **[税込1100]**

## BURGERS



**TAVERN BURGER** **1600**  
タヴァン・バーガー [フライドポテト付き] **[税込1760]**  
100% Beef Patty, Lettuce, Tomato, Grilled Onion, Thousand Island Sauce, Cheddar Cheese

**Recommended! DOUBLE WAGYU SMASH CHEESE BURGER** **2200**  
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] **[税込2420]**  
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アおすすめのパターガー！

**CRISPY FISH BURGER** **1500**  
クリスピー・フィッシュ・バーガー [フライドポテト付き] **[税込1650]**  
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] **1700**  
スモークマッシュルーム・ビーフステーキ・バーガー **[税込1870]**  
Lettuce, Tomato, Onion, Smoke Mushroom, Bquette Steak, Smoked Cheese, Gravy Sauce

**CHIPOTLE PASTRAMI BURGER** **1750**  
チポトレ・パストラミバーガー [フライドポテト付き] **[税込1925]**  
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	600	チェダーチーズ	150	フライドエッグ	150
	AVOCADO	アボガド	JALAPENO	ハラペーニョ	MUSHROOM	マッシュルーム
		300		100		150
		[税込330]		[税込110]		[税込165]

## PASTA & PAELLA

**VONGOLE (BIANCO OR ROSSO)** - Spaghetti **1600**  
愛知県産 あさりのボンゴレ [ピアンコ または ロッソ] **[税込1760]**  
| スパゲティ | 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 **1700**  
ワタリ蟹と雲丹のトマトクリームソース **[税込1870]**  
| 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 **1500**  
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 **[税込1650]**  
| 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 **1600**  
宮崎県産 黒毛和牛のボロネーゼ **[税込1760]**  
| スパゲティ | 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 **1650**  
北海道産 帆立と生ハムのクリームソース **[税込1815]**  
| 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**  
渡り蟹とズワイ蟹のシーフード・パエリア **[税込2310]**  
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

# 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。