

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 [税込715]

lobster deviled egg 2PC 700
ロブスター・デビルドエッグ [税込748]

flaming hot jalapeño bomb tacos 2PC 950
激辛!ハラペーニョボム・タコス [税込1045]

corned beef pinchos 2PC 800
自家製コーンビーフのピンチョス [税込880]

SNACKS & APPETIZERS

scallops & kumquat ceviche 1300
北海道産ホタテと金柑のセヴィーチェ [税込1430]

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 [税込1540]

brussels sprouts & baba ghanoush 1350
芽キャベツのフリットとババ・ガヌーシュ [税込1485]

homemade yamato pork sausage 1300
やまと豚の自家製ソーセージ [税込1430]

fried potatoes -chipotle mayo 700
フライドポテト チポトレマヨネーズ [税込770]

baby shrimp & oyster mushroom ajillo 950
小海老と黒アワビ茸のアヒージョ [税込1045]

garlic shrimp 1300
ガーリック・シュリンプ [税込1430]

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 [税込1925]

SHIBUichi grana padano garlic toast 650
洗いちペーカリーのグラナパダーノ・ガーリックトースト [税込715]

pickled jalapeño ハラペーニョ・ピクルス 500 [税込550]

tajin flavored nuts タヒンスパイスのミックスナッツ 500 [税込550]

olives & dried tomatoes オリーブとドライトマト 500 [税込550]

smoked cream cheese & caramelized nuts 500 [税込550]
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 [税込1100] [税込1760]

pastrami ビーフ・パストラミ 900 [税込990]

mortadella モルタデッラ 850 [税込935]

iberico chorizo イベリコチョリソー 750 [税込825]

charcuterie platter S 1500 L 2100
シャルキトリー・プレート シェフ厳選の盛り合わせ [税込1650] [税込2310]

SQUARE PIZZA



diavola square pizza 1500
ディアボラ・スクエアピザ [税込1650]

tomato sauce, bacon, chorizo, onion, mixed cheese

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 [税込1650]

golgonzola, mozzarella, cheddar, grana padano, mushroom

SOUP & SALADS

boston clam chowder CUP 700 / BOWL 1050
ボストン・クラムチャウダー [税込770] [税込1155]

classic caesar salad 1300
クラシック・シーザーサラダ [税込1430]

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 [税込1595]

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 [税込1430]

grilled spring potatoes with lemon aioli sauce 900
新じゃがいものジョスパーグリル レモンアイオリソース [税込990]

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 [税込990]



grilled camembert with mixed mushrooms 1700
丸ごとカマンベールと茸のソテー [税込1860]

JOSPER MAIN DISHES



lamb rump brochetta with cucumber & dill yogurt sauce 250g 2450
ラムのプロचे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 [税込2695]

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 [税込2640]



grilled prime beef chuck flap with salt & kampfot 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 [税込4180]

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 [税込3135]

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 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。 [税込1760]

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! [税込1870]

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 [税込1650]

"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 [税込1760]

smoky mushroom cheese burger 1650
LETTUCE, ONION, TOMATO, 100% BEEF PATTY, MUSHROOM, SMOKED MOZZARELLA, CHEDDAR CHEESE, CHIPOTLE BBQ SAUCE, THOUSAND ISLAND SAUCE [税込1815]
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・スモークモッツアレラ・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 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 [税込1650]

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 1600
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 [税込1760]

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 [税込1760]

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 [税込1650]

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 - リガトニ [税込1870]

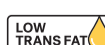
grilled chicken jambalaya 1750
グリルチキンのジャンバラヤ・ライス [税込1925]

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



ろ過水使用
TLWater

テーブルチャージ[庶料]として土日祝日の11:00-15:00までお一人様220円、全日15:00以降お一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。
Please note that following will be added as a table charge: ¥220 a person on Weekend & Holidays between 11:00-15:00 / ¥440 a person on all days after 15:00 and 10% late night charge after 22:00.



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