

# TAVERN ON S LUNCH

WITH SIDE SALAD ランチメニューにはサラダが付きます。

LUNCH SOUP ランチスープ追加 +300 [税込330]

## HAMBURGERS all served w/ french fries & pickles フレンチフライ/ピクルス付き

- "R" burger "R"バーガー 1600 [税込1760]
- smoky mushroom cheese burger  
スモーキーマッシュルーム・チーズバーガー 1650 [税込1815]
- crispy fish tartar burger  
クリスピーフィッシュ・タルタルバーガー 1500 [税込1650]

fried chicken burger 1550 [税込1705]  
フライドチキンバーガー

BURGER TOPPINGS					
	cheddar チェダーチーズ	¥200 [税込220]		bacon ベーコン	¥300 [税込330]
	avocado アボカド	¥300 [税込330]		jalapeno ハラペーニョ	¥100 [税込110]
				beef patty ビーフ・パテ	¥400 [税込460]

## PASTA & ARROZ LARGE PASTA +275 パスタ大盛り

- chef's weekly pasta 1500 [税込1650]  
今週のシェフ特製パスタ シェフ特製のパスタを週替わりでご用意
- aglio olio with hokkai clams & mixed fresh herbs 1600 [税込1760]  
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
- smoked chicken & spinach arrabbiata 1600 [税込1760]  
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 1500 [税込1650]  
鱈とブロッコリーのプーリア風 -リングイネ

homemade wagyu bolognese 1700 [税込1870]  
w/ oyster mushrooms & mascarpone  
黒毛和牛の自家製ボロネーゼ 平茸とマスカルポーネ -リングイネ

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

## STEAK & FRIED CHICKEN



taven on s "piatto-unico" rib cap steak & spinach ravioli 2650 [税込2915]  
タヴァン特製ランチコンボ "ピアット・ウニコ"  
リブキャップステーキとほうれん草のラヴィオリ

"S" fried chicken with french fries 1600 [税込1760]  
名物!オリジナル・フライドチキン フレンチフライ付き

味をチョイス >> ▶オリジナル ▶激辛!スパイシーマオ +110

josper oven grilled beef chuck flap -kampot pepper- with bread 2450 [税込2695]  
US産 チャックフラップのジョスパークリル カンポットペッパー パン付き

## SALAD LUNCH

WITH SOUP + BREAD  
サラダランチにはスープ・パンが付きます

weekly main dish salad 1400 [税込1540]  
今週のメインディッシュ・サラダランチ  
旬の食材と野菜たっぷり!ボリューム満点のランチサラダ

### DESSERT

- DESSERT OF THE DAY ASK  
本日のデザート
- BOURBON TIRAMISU 700 [税込770]  
バーボン・ティラミス
- APPLE CUSTARD PIE 800 [税込880]  
アップル・カスタードパイ
- HUMMING BIRD CAKE 700 [税込770]  
ハミングバードケーキ
- EARL GREY NEW YORK CHEESE CAKE 750 [税込825]  
アールグレイのニューヨークチーズケーキ
- PISTACHIO CHOCOLATE TERRINE 850 [税込935]  
ピスタチオのショコラ・テリーヌ
- ICE CREAM 550 [税込605]  
アイスクリーム各種

### LUNCH TIME DRINK MENU



original blend iced tea "five elements" 200 [税込220]  
オリジナルアイス・ブレンドティー ファイブエレメンツ  
グリーンマテ茶をベースに、緑茶、ルイボスティ、玄米、ペパーミント、ガラナ、フェネルを加えた、爽快感のあるオリジナルブレンドティー。

huge specialty blend coffee HOT or ICED 200 [税込220]  
ヒュージ・スペシャリティー ブレンドコーヒー  
華やかな香りで、ベリーを思わせる甘酸っぱさとチョコを感じるピターな味わい。

- |  |   |
|--|---|
| hot assam tea 200 [税込220]<br>アッサムティー             | cafe latte HOT or ICED 400 [税込440]<br>カフェラテ                 |
| iced earl grey 200 [税込220]<br>アイス・アールグレイティー      | espresso 400 [税込440]<br>エスプレッソ                              |
| red citrus lemonade 200 [税込220]<br>レッドシトラス・レモネード | dirty chai latte 400 [税込440]<br>ダーティー・チャイラテ                 |
| ginger ale 200 [税込220]<br>ジンジャーエール               | fresh herb tea HOT 400 [税込440]<br>フレッシュハーブティー               |
| coca cola 200 [税込220]<br>コココーラ                   | 100% orange juice 400 [税込440]<br>100%ストレート オレンジジュース         |
| coca cola zero 200 [税込220]<br>コココーラ・ゼロ           | 100% grapefruit juice 400 [税込440]<br>100%ストレート グレープフルーツジュース |

ALL NATURAL

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

PLWATER

PL Water  
PLウォーター使用

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. ※当店は国産の米を使用しています