

TAVERN ON S LUNCH

WITH **SALAD + DRINK**

ランチメニューにはサラダ・ドリンクが付きます。

LUNCH SOUP
ランチスープ追加
+250 [税込275]

PASTA AND ARROZ

chef's weekly pasta 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	1300 [税込1430]
whitebait & fresh jalapeno peperoncini, spaghetti しらすとフレッシュハラペーニョのペペロンチーノ -スパゲティ	1200 [税込1320]
cajun chicken & eggplant arrabbiata, linguine ケイジャンチキンと茄子のアラビアータ -リングイネ	1300 [税込1430]
duck & mushroom cacio e pepe, linguine 合鴨とマツシユルームのカチョ・エ・ペペ -リングイネ	1350 [税込1485]
creamy tomato sauce with blue crab, linguine 渡り蟹のトマトクリームソース -リングイネ	1400 [税込1540]
ginger sauce with salmon & maitake mushrooms, spaghetti 北海道産 秋鮭と舞茸のジンジャーソース -スパゲティ	1300 [税込1430]
grilled chicken jambalaya グリルチキンのジャンバラヤ	1480 [税込1628]

HAMBURGERS

"R" burger w/ french fries & pickles "R" バーガー フレンチフライ ピクルス付き ▶ RIGOLETTO BAR & GRILLで大人気のリゴレットバーガーをtavern on Sでも!	1300 [税込1430]
smoky cheese burger w/ french fries & pickles スモーキー・チーズバーガー フレンチフライ ピクルス付き	1350 [税込1485]
avocado cheese burger w/ french fries & pickles アボカド・チーズ・バーガー フレンチフライ ピクルス付き	1400 [税込1540]
crispy chicken & avocado burger w/ french fries & pickles クリスピーチキン・アボカドバーガー フレンチフライ ピクルス付き	1300 [税込1430]
tavern on s double burger w/ french fries & pickles タバーン・オン・S ダブルバーガー フレンチフライ ピクルス付き	1800 [税込1980]

BURGER TOPPINGS

avocado アボカド	¥100 [税込110]
cheddar チェダーチーズ	¥100 [税込110]
jalapeno ハラペーニョ	¥100 [税込110]
bacon ベーコン	¥200 [税込220]
beef patty ビーフパテ	¥400 [税込440]

MAIN

"S" fried chicken w/ french fries 名物! オリジナルフライドチキン フレンチフライ付き	1300 [税込1430]
sirloin steak w/ french fries & bread AUS産サーロイン・ステーキ フレンチフライ パン付き	1850 [税込2035]

SALAD LUNCH

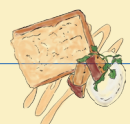
WITH **SOUP + BREAD + DRINK**

サラダランチにはスープ・パン・ドリンクが付きます。

weekly main dish salad 今週のメインサラダ・ランチ 旬の食材と野菜たっぷり! ポリューム満点のランチサラダ	1300 [税込1430]
---	---------------

DESSERT

お食事に+300円 [税込330] でランチデザートがつきます



seasonal chiffon cake +¥300 [税込330]
季節のシフォンケーキ



souffle cheese cake +¥300 [税込330]
スフレ・チーズケーキ



ice cream +¥300 [税込330]
アイスクリーム



bourbon tiramisu +¥300 [税込330]
バーボン・ティラミス

LUNCH DRINK



ランチセットのドリンクは下記よりお選びください。

hot coffee ▶ REFILL FREE	ホットコーヒー [リフィル・フリー]
iced coffee	アイスコーヒー
tea [HOT or ICED]	紅茶
herb tea	本日のハーブティー
red citrus lemonade	レッドシトラスレモネード
coca-cola	コカ・コーラ
coca-cola zero	コカ・コーラ ゼロ
ginger ale	ジンジャーエール

+¥300 [税込330]

beer [stella artois]	生ビール [ステラ・アルトワ]
white wine [maruki koshu]	白ワイン [まるき甲州]
red wine [maruki bailey a]	赤ワイン [まるきベリーA]

+¥500 [税込550]

sparkling wine [waterholes creek, brut blanc de blancs]	スパークリングワイン [ウォーターホールズ・クリーク ブリュット ブラン・ド・ブラン]
---	---



We skip disposable plastic straws in consideration of the environment!
環境問題に配慮し、使い捨てプラスチック製ストローは使用いたしません

ALL NATURAL

NO MSG

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

ZERO TRANS FAT NON GMO

低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ
ZERO Trans Fat Oil

NATURAL SALT

自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

TCWATER

ウォーター使用
IT Water

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.