

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

arrabbiata with squid & okra, linguine 甲イカとオクラのアラビアータ -リングイネ	1200 [税込1320]
peperoncini with whitebait & spring cabbage, spaghetti しらすと春キャベツのペペロンチーノ -スパゲティ	1150 [税込1265]
carbonara with poached egg, linguine 温泉卵のカルボナーラ -リングイネ	1250 [税込1375]
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	1300 [税込1430]
fresh tomato sauce with cajun chicken & broccoli, spaghetti ケイジャンチキンとブロッコリーのフレッシュトマトソース -スパゲティ	1200 [税込1320]
grilled chicken jambalaya グリルチキンのジャンバラヤ	1480 [税込1628]

HAMBURGERS

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]

“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]
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]

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

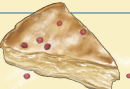

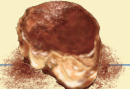
WITH SOUP + BREAD + DRINK

サラダランチにはスープ・パン・ドリンクが付きます。

pastrami & poached egg salad パストラミビーフサラダ 温泉卵 胡椒のきいたパストラミビーフをたっぷりのせたサラダ 林檎のバルサミコドレッシングでさっぱりと!	1100 [税込1210]
---	---------------

DESSERT

お食事に+300円 [税込330] でランチデザートが付きます

 seasonal chiffon cake 季節のシフォンケーキ	+¥300 [税込330]
 pepper cheese cake ペッパー・チーズケーキ	+¥300 [税込330]
 ice cream アイスクリーム	+¥300 [税込330]
 bourbon tiramisu パーボン・ティラミス	+¥300 [税込330]

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

天然由来の塩
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

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。