

BOCA TACOS

ひとくちサイズのミニタコス・人数分どうぞ！▶オーダーは2ピースからとなります

PORK CARNITAS BOCA TACOS **350 / 1pc**
[税込385]
 メキシカン豚の甘辛角煮 ポーク・カルニタス ボカタコス
 コリアンダー・ハラペーニョのヴェルデソースで



MARINED EGG PLANT & TOMATO BOCA TACOS **350 / 1pc**
[税込385]
 ナスとトマトのマリネ ボカ・タコス
 フリットしたナスとトマトをマリネし、ケールを練り込んだトルティーヤでサンドしました

CAJUN CHICKEN BOCA TACOS **350 / 1pc**
[税込385]
 ケイジャン・グリルチキン ボカタコス アボカドのワカモレとさっぱり野菜のサルサ

TAPAS ALL ¥500

[税込550]

[SNACK] PICKLES ピクルス **300**
[税込330]
 さっぱり甘酢で漬けた自家製ピクルス

[SNACK] OLIVES オリーブ **300**
[税込330]
 イタリアンの定番！ワインとどうぞ。

WHITE LIVER MOUSSE
白レバームース サングリアソース
 濃厚でクリーミーなレバームースにベリーソースを添えて。



CHLI BEANS NACHOS
オリジナル・ナチョス
 南米で定番のスパイシーな豆と煮込みに
 かつまいもチップスととろける
 チーズをかけました！

TUNA & POTATO SALAD
自家製ツナのポテトサラダ
 ポテトサラダにツナをプラス。誰もが好きな味です！



COLESLAW SALAD
コールスローサラダ
 シャキッとした食感とキャベツの甘味を
 感じる定番のコールスローサラダ

JALAPENO FRITTERS
ハラペーニョフリット
 スパイシーなハラペーニョにチーズを詰めて
 フリットに！チーズがとろけ出します。

DEEP-FRIED BRUSSELS SPROUTS
芽キャベツのフリット
 フリットにした芽キャベツにからすみパン粉をまぶしました

CAJUN SHRIMP
甘海老のケイジャン・シュリンプ
 近海で獲れた甘海老を丸ごとフリットに！
 自家製ケイジャンスパイスで仕上げました。



CHEESE GARLIC TOAST
チーズ・ガーリックトースト
 ガーリックバターをたっぷり塗って
 チーズと一緒にカリッと焼き上げました！

BUTTER OR PLAIN TOAST バター or プレーントースト **300**
[税込330]

AJILLO スペイン定番！熱々のガーリックオイル煮！
SHRIMP & MUSHROOM AJILLO **800**
[税込880]
小海老ときのこのアヒージョ
 スペインバル定番！熱々の小海老ノアヒージョ

HOMEMADE OILED SARDINE & POTATO AJILLO **750**
[税込825]
**自家製オイルサーディンと
 インカの目覚めのアヒージョ**
 イワシと甘いじゃがいものアヒージョ

SALADS & SOUP

CRAB & AVOCADO SALAD イチョウガニとアボカドのクラブサラダ **1350**
[税込1485]
 イチョウガニの身をふんわりほぐし、フレッシュなグリーンサラダと合わせました。

CLASSIC CAESAR SALAD クラシック・シーザーサラダ **HALF 650 FULL 950**
[税込715] [税込1045]
 みずみずしいロメインレタスと濃厚な自家製シーザードレッシングのサラダ！

SMOKED DUCK & MUSHROOM SALAD スモークダックと茸のサラダ **HALF 700 FULL 1000**
[税込770] [税込1100]
 スモークな鴨とマッシュルームをバルサミコドレッシングで！

SOUP **CLAM CHOWDER** クラム・チャウダー **CUP 650 BOWL 950**
[税込715] [税込1045]
 野菜とアサリの旨味たっぷりの濃厚・熱々のクラムチャウダー

FRESH CATCH

OYSTER

旨味がまった宮城県女川産の牡蠣



▶ **FRESH OYSTER** **500 / 1pc**
[税込550]
 宮城県 女川産
 シングルシードオイスター
 旨味がギュッと詰まったプリプリ食感の生牡蠣

▶ **STEAMED OYSTER** **550 / 1pc**
[税込605]
蒸し牡蠣 NO.8ジンの香り
 横浜みなとみらいにある自社蒸留所 "NO.8 DISTILLERY"の
 ジンを使って蒸した一品。ジンと磯の香りをお楽しみください。

SEAFOOD



SEAFOOD SAMPLER
シーフードサンプラー
厳選！新鮮魚介の盛り合わせ

女川産シングルシード・生牡蠣、
 ノルウェー産・サーモンタルタル、甘エビ
 桑名産・蛤 etc... 魚介を盛り合わせました！ **1800**
[税込1980]

PASTRAMI & PROSCIUTTO

自慢の自家製パストラミや薄切りの熟成生ハム！



PASTRAMI BEEF **HALF 850 FULL 1300**
[税込935] [税込1430]
**しっとり・薄切り
 パストラミ・ビーフ**
 胡椒たっぷりの自家製パストラミビーフ！

PROSCIUTTO DI PARMA 24 MONTHS **HALF 900 FULL 1500**
[税込990] [税込1650]
24ヶ月熟成のプロシュート・ディ・パルマ
 2年間じっくりと熟成されたプロシュートを薄切り・ふわふわでご提供！

FRITTO MISTO



SQUID & VEGGIE FRITTO **850**
[税込935]
紋甲イカと野菜のフリット
 柔らかなイカと野菜をカラッとフリットに！

FRIED CHICKEN



TAVERN FRIED CHICKEN **1200**
[税込1320]
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。
 こたわりの油でじっくり揚げて、カリッとジューシーに！

CRAZY HOT CHICKEN 激辛！クレイジー・ホットチキン **1200**
[税込1320]
 辛い！美味しい！ハマる！オリジナルフライドチキンを、ホットなスパイスで仕上げました！

JOSPER & MAIN

CHICKEN FAJITA 鉄板・チキン・ファフィータ **1600**
[税込1760]
フラワートルティーヤ・サルサメヒカーナ・ワカモレ付き
 テックスメックススタイル・熱々の鉄板グリル！さっぱりサルサソースと一緒にトルティーヤで巻いて召し上がり！



BLACK ANGUS BEEF STEAK **[150g] 2000**
[税込2200]
USA産ビーフ・サーロインステーキ 自家製ハーブソルト **[300g] 2900**
[税込3190]
 肉の旨味が濃いビーフを自家製のハーブソルトで。

IBERIAN PORK SPARE RIBS WITH BBQ SACE **2000**
[税込2200]
イベリコ豚スペアリブのジョスパークリル BBQソース
 骨からホロッと取れるイベリコ豚スペアリブに特製バーベキューソース



AUSTRALIAN LAMB RACK **850 / 1pc**
[税込935]
オーストラリア産・ラムラック サルサ・ロメスコ
 骨つきラムラックを自家製のサルサロメスコソースで。人数分どうぞ！

SALMON BROCHETTE ノルウェーサーモンの炭火串焼き“プロシェッタ” **1600**
[税込1760]
 脂のったノルウェーサーモンの炭火焼き。シーズニングスパイスと組み合わせでお召し上がりください

SIDE DISH

サイドディッシュ
 グリル料理に2種類のつけ合わせがきます。
お好きなものを2個お選びください

- GREEN SALAD グリーンサラダ
- SAUTEED MUSHROOMS キノコのソテー
- FRIED POTATOES 自家製フライドポテト
- GRILLED VEGGIES グリルド・ベジタブル

SQUARE PIZZA

パリッと軽い食感の生地！ジョスパークオープンで焼き上げるスクエア・ピザ



MARGHERITA マルゲリータ **\$ 900 M 1300**
[税込990] [税込1430]
 Tomato Sauce, Mozzarella, Basil

SMOKED MUSHROOMS スモーク・マッシュルーム **\$ 950 M 1350**
[税込1045] [税込1485]
 Smoked Mushrooms, Smoked Cheese, Sauteed Mushrooms, Sauteed Onions, Oregano

QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フォルマッジ **\$ 1000 M 1400**
[税込1100] [税込1540]
 Gorgonzola, Red Cheddar, Mozzarella, Grana Padano

SANDWICHES & BURGERS

PASTRAMI BEEF SANDWICH **1400**
[税込1540]
自家製・薄切りパストラミビーフたっぷり！
パストラミ・サンドウィッチ [ハンドカットフライドポテト付き]

Shibuichi Bakery Grain Bread, Homemade Pastrami Beef, Red Wine Mustard, Green Leaf, Tomato, Sauerkraut, Tartare Sauce



CLUB HOUSE SANDWICH **1350**
[税込1485]
クラブハウス・サンドウィッチ [ハンドカットフライドポテト付き]

Shibuichi Bakery Bread, Herb Chicken, Bacon, Mustard, Lettuce, Tomato, Mayonaise



RIGOLETTO BURGER **1300**
[税込1430]
絶品！Rバーガー [ハンドカットフライドポテト付き]

100% Beef Patty, Lettuce, Tomato, Grilled Onion, Thousand Island Sauce, Cheddar Cheese

フィッシュ・バーガー [ハンドカットフライドポテト付き] **1100**
[税込1210]
FISH BURGER Homemade Tartare Sauce, Deep Fried Fish, Bell pepper Pickles, Lettuce, Tomato

フライドチキン・バーガー [ハンドカットフライドポテト付き] **1200**
[税込1320]
FRIED CHICKEN Deep fried Chicken, green leaf, Tomato, Red onion, lime, pickles, Ketchup, Tartar Sauce

スモークビー・マッシュルーム・ステーキバーガー [ハンドカットフライドポテト付き] **1100**
[税込1210]
SMOKY MUSHROOM STEAK BURGER Bavette Steak, Lettuce, Tomato, Onion, Smoked Mushrooms, Gravy

TOPPINGS

BEEF PATTY 300 ビーフパテ <small>[税込330]</small>	CHEDDAR CHEESE 150 チェダーチーズ <small>[税込165]</small>	FRIED EGG 150 フライドエッグ <small>[税込165]</small>
AVOCADO 300 アボカド <small>[税込330]</small>	JALAPENO 100 ハラペーニョ <small>[税込110]</small>	MUSHROOM 150 マッシュルームソテー <small>[税込165]</small>

PASTA

PASTA NEAPOLITAN -Spaghetti **1100**
[税込1210]
大人のナポリタン 自家製トマトケチャップと手作り無添加ペーコン
 | 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

SMOKED DUCK & MUSHROOM CARBONARA -Torttolo **1300**
[税込1430]
スモークダックとマッシュルームのカルボナーラ
 | 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

CRAB & SPINACH TOMATO CREAM SAUCE -Conchiglie **1300**
[税込1430]
イチョウガニとほうれん草のトマトクリームソース
 | コンキリエ | 貝殻の形状をしたパスタ。ソースがとてよく絡みます。

SMOKED SALMON CHEESE MACARONI -Macaroni **1350**
[税込1485]
スモークサーモンのチーズマカロニ
 | マカロニ | プリットした食感が特徴のマカロニ。たっぷりソースを絡めてお召し上がりください。

EGGPLANT BEEF BOLOGNESE -Rigatoni **1450**
[税込1595]
米茄子のボロネーゼ ポローニャ風ミートソース
 | リガトニ | 筒状のショートパスタ。ソースの絡みをよくする為に表面に筋が入っています。

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.
- 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

▶ We kindly ask you for an additional ¥350 / person as a table charge after 5:00 p.m., and 10% late night charge after 10:00 p.m. 17時以降、コベルト[席料]をお一人様350円、22時以降、深夜料金を10%頂戴しております。