



PAELLA

	2名様～	4名様～	6名様～
メキシカンローストチキン	¥3,800	¥7,600	¥11,400
デルマーレ (シーフード)	¥4,200	¥8,400	¥12,600
アロスネグロ (イカ墨)	¥3,600	¥7,200	¥10,800
＋レモン			¥100
＋アイオリソース			¥100

本日のバエリヤ 黒板をご覧ください

TAPAS

ハモンイベリコ	¥1,200
シトラスマリネオリーブ	¥700
イベリコ豚のチョリソーとサルシッチャ	¥800
自家製グラノーラ	¥500
外房野菜のピクルス	¥700
イカ肝バタートースト	¥900
自家製フォカッチャ	¥600
自家製フォカッチャ生ハムのせ	¥1,200

ENTREE

勝浦農園のリーフサラダ シトラスピネグレット 自家製グラノーラ	¥1,000
ワカモレとトマトサルサ コーントルティーヤチップス	¥1,200
真鯛のマリネと旬の柑橘	¥1,400
勝浦産カツオのタタキのトスターダ サルサマチャ	¥1,600
千葉県産季節のフルーツとブラータチーズ 熟成バルサミコ	¥1,800
外房鮮魚のカレパッチョ サルサヴェルデ	¥1,800
房総卵とハモンイベリコのオムレツ	¥1,000

AJILLO

有頭エビとブロッコリーのアヒージョ	¥1,600
牡蠣と長生ネギのアヒージョ フレッシュライム	¥1,600
千葉県椎茸のアヒージョ アーモンドスパイス	¥1,000
外房産カリフラワーのアヒージョ パンチェッタと黒胡椒	¥1,200

FRITTO

eden フライドチキン 焼レモン添え	¥1,000
ハンドカットフライドポテト ガーリックマヨネーズ	¥800
イカカラマリフリット サルサクルーダ	¥1,700
ポップコーンシュリンプとゼッポリーニ 自家製タルタルソース	¥1,200

PLATE

サルセラ (スペイン風ブイヤベース)	¥3,800
アサリと豚肉のアレンティージョ	¥2,400

WOOD FIREO

自家製サルシッチャソーセージ 2本	¥1,200
錦爽鶏のメキシカンロースト	¥2,400
東の匠 SPF ロメスコソース	¥3,200
US リブアイロール 300g	¥5,800
あがの姫牛ドライエイジングビーフ L ボーン (要予約)	¥14,000～

DESSERT

勝浦の塩と房総卵を使った塩キャラメルプリン	¥700
マセドニア	¥800
アフোগード	¥700

DRAFT BEER

ハートランド ¥ 800
HEARTLAND BEER

レッドアイ ¥ 800
Red Eye

NATURE WINE

グラス各種 ¥ 1,000 ~
Glass

ボトル各種 ¥ 6,000 ~
Bottle

Sparkling , Pet Nat , White , Orange , Rose , Red

COCKTAILS-1

ストロベリーマティーニ ¥ 1,200
Strawberry Martini

ミスティアモーニ ¥ 1,100
Mistia Moni

アメジストカシス ¥ 1,100
Amethyst Cassis

シーサイドハイボール ¥ 800
Seaside Higiball

レブヒート ¥ 800
Rebujito

ジントニック ¥ 800
Gin Tonic

COCKTAILS-2

モスコミュール ¥ 800
Moscow Mule

キューバリブレ ¥ 800
Cuba Libre

マルガリータ ¥ 1,100
Margarita

ギムレット ¥ 1,100
Gimlet

ネグローニ ¥ 1,100
Negroni

オールドファッシュヨンド ¥ 1,100
Old Fashioned

エスプレッソマティーニ ¥ 1,200
Espresso Martini

NON-ALC BOTTLE BEER

ビアデザミー 0.0% ¥ 800
BIERE DES AMIS

HOMEMADE SQUASH

ハニーレモンスカッシュ
Honey & Lemon

ライムミントスカッシュ ALL ¥ 800
Lime & Mint

カシスベリースカッシュ
Casis & Blueberry

CAFÉ

MuuMuu コーヒー ¥ 600

Muu Muu Coffee
エスプレッソ ¥ 500

Espresso
カフェラテ ¥ 700

Cafe Latte
カプチーノ ¥ 700

Cappuccino
紅茶 ¥ 600

Tea
ハーブティー いろいろ ¥ 600
Herb Tea

SOFTORINK

コカコーラ
CocaCola
ジンジャーエール
Ginger Ale
オレンジ ジュース
Orange Juice
グレープフルーツ ジュース

Grapefruits Juice
アップルジュース ALL ¥ 600

Apple Juice
クランベリー ジュース
Cranberry Juice
パイナップル ジュース

Pineapple Juice
トマト ジュース
Tomato Juice
ウーロン茶
Oolong Tea

MINERAL WATER

スルジーヴァ 500ml ¥ 1,000
Surgiva Sparkling or Still



RECOMMENDED

LUNCH SET

¥ 2,800 (2名様より承ります)

勝浦の厳選した食材を使用した、
料理長渾身のセレクトメニューです。
是非お召し上がりください。

- ・勝浦農園のリーフサラダ
シトラスビネグレット 自家製グラノーラ
- ・勝浦産カツオのタタキのトスターダ サルサマチャ

CHOISE OF PAELLA

- ・アロスネグロ (イカ墨)
- メキシカンローストチキン +100
- デルマーレ (シーフード) +300
- +レモン +100
- +アイオリソース +100



RECOMMENDED DINNER SET

¥ 5,000 (2名様より承ります)

勝浦の厳選した食材を使用した、
料理長渾身のセレクトメニューです。
是非お召し上がりください。

- ・ 勝浦農園のリーフサラダ
シトラスピネグレット 自家製グラノーラ
- ・ 外房鮮魚のカルパッチョ サルサベルデ
- ・ 外房産カリフラワーのアヒージョ
パンチェッタと黒胡椒
- ・ 自家製フォカッチャ

CHOISE OF MEAT

- ・ 錦爽鶏の薪焼メキシカンロースト
東の匠 SPF ロメスコソース +300
US リブアイロール +1500

CHOISE OF PAELLA

- ・ アロスネグロ (イカ墨)
デルマーレ (シーフード) +300
+レモン +100
+アイオリソース +100

-
- ・ 勝浦の塩と房総卵を使った塩キャラメルプリン



CAFÉ TIME

DESSERT

勝浦の塩と房総卵を使った塩キャラメルプリン	¥700
マセドニア (フルーツポンチ)	¥800
スパークリングワインを注ぐと ...	(プラス ¥500)
アフোগード	¥700

CAFÉ

MuuMuu コーヒー	¥600
エスプレッソ	¥500
カフェラテ	¥700
カプチーノ	¥700
紅茶	¥600
ハーブティー いろいろ	¥600

価格は全て税込となります。



TAKE AWAY

DRINK

ハニーレモンスカッシュ	¥ 800
ライムミントスカッシュ	¥ 800
カシスベリースカッシュ	¥ 800
Muu Muu コーヒー (ICE/HOT)	¥ 600
カフェラテ (ICE/HOT)	¥ 700
ハーブティー (ICE/HOT)	¥ 600

FOOD

自家製フォカッチャの ハモンイベリコケールサンド マスタードマヨネーズ	¥ 1,000
自家製フォカッチャの ポップコーンシュリンプサンド タルタルソース	¥ 1,200
ハンドカットフライドポテト ガーリックマヨネーズ	¥ 800
eden フライドチキン 焼レモン添え	¥ 1,000