

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
シトラスビネグレット 自家製グラノーラ
Katsuura Farm Leaf Salad
Citrus Vinaigrette Homemade Granola
- 勝浦産カツオのタタキのトスターダ サルサマチャ
Tostada of Katsuura Bonito Tataki Salsa Macha
- 自家製フォカッチャ生ハムのセピンチョス
Homemade focaccia pinchos with hamon iberico

CHOISE OF PAELLA

- アロスネグロ (イカ墨)
Arroz negro (squid ink)
- メキシカンローストチキン
Mexican Roasted Chicken
- デルマーレ (シーフード) + ¥ 300
Del Mare (seafood)
- + レモン + ¥ 100
+ Lemon
- + アイオリソース (ガーリックマヨネーズ) + ¥ 100
+ Aioli sauce (garlic mayonnaise)
- 勝浦の塩と房総卵を使った塩キャラメルプリン
Salted caramel pudding using Katsuura salt and Boso eggs
- ソフトドリンク
Soft drink
- + ビール + ¥ 300
+ Wine
- + ワイン + ¥ 500
+ Beer

PAELLA

アロスネグロ (イカ墨) Arroz negro (squid ink)	¥ 4,200
メキシカンローストチキン Mexican Roasted Chicken	¥ 4,200
デルマーレ (シーフード) Del Mare (seafood)	¥ 4,500
+ レモン + Lemon	+ ¥ 100
+ アイオリソース (ガーリックマヨネーズ) + Aioli sauce (garlic mayonnaise)	+ ¥ 100

TAPAS

ハモンイベリコ hamon iberico	¥ 1,200
自家製フォカッチャ Homemade Focaccia	¥ 600
自家製フォカッチャ生ハムのセピンチョス Homemade focaccia pinchos with hamon iberico	¥ 1,000
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 Katsuura Farm Leaf Salad Citrus Vinaigrette Homemade Granola	¥ 1,000
勝浦産カツオのタタキのトスターダ サルサマチャ Tostada of Katsuura Bonito Tataki Salsa Macha	¥ 1,600
外房鮮魚のカルパッチョ サルサヴェルデ Carpaccio of fresh fish from Sotobo Salsa Verde	¥ 1,800

AJILLO

有頭エビとブロッコリーのアヒージョ Shrimp and broccoli ajillo	¥ 1,600
千葉県産キノコのアヒージョ Chiba Mushroom ajillo	¥ 1,000

FRITTO

eden フライドチキン 焼きレモン eden fried Chicken with Grilled Lemon	¥ 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 Hand cut french fries with garlic mayonnaise	¥ 800
イカカラマリフリット サルサクルーダ Squid Calamari Fritters Salsa Cruda	¥ 1,700
小魚のフリット サルサクルーダ Small Fish Fritters Salsa Cruda	¥ 1,400

DESSERT

勝浦の塩と房総卵を使った塩キャラメルプリン Salted caramel pudding using Katsuura salt and Boso eggs	¥ 700
ローズマリーとエルダーフラワーでマリネしたマセドニア (フルーツボンチ) Macedonia (fruit punch) marinated with rosemary and elderflower	¥ 800
アフォガード ハワイアンコナコーヒーのエスプレッソ Afogado Hawaiian Kona Coffee Espresso	¥ 800
バスクチーズケーキ Basque cheesecake	¥ 800

RECOMMENDED LUNCH SET

¥ 3,200 (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
Katsuura Farm Leaf Salad
Citrus Vinaigrette Homemade Granola
- 勝浦産カツオのタタキのトスターダ サルサマチャ
Tostada of Katsuura Bonito Tataki Salsa Macha

CHOISE OF PAELLA

- アロスネグロ (イカ墨)
Arroz negro (squid ink)
- メキシカンローストチキン
Mexican Roasted Chicken
- デルマーレ (シーフード) + ¥300
Del Mare (seafood)
- + レモン + ¥100
+ Lemon
- + アイオリソース (ガーリックマヨネーズ) + ¥100
+ Aioli sauce (garlic mayonnaise)



PAELLA

アロスネグロ (イカ墨) Arroz negro (squid ink)	¥4,200
メキシカンローストチキン Mexican Roasted Chicken	¥4,200
デルマーレ (シーフード) Del Mare (seafood)	¥4,500
+ レモン + Lemon	+ ¥100
+ アイオリソース (ガーリックマヨネーズ) + Aioli sauce (garlic mayonnaise)	+ ¥100

TAPAS

ハモンイベリコ hamon iberico	¥1,200
自家製フォカッチャ Homemade Focaccia	¥600
自家製フォカッチャ生ハムのセピンチョス Homemade focaccia pinchos with hamon iberico	¥1,000
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 Katsuura Farm Leaf Salad Citrus Vinaigrette Homemade Granola	¥1,000
勝浦産カツオのタタキのトスターダ サルサマチャ Tostada of Katsuura Bonito Tataki Salsa Macha	¥1,600

※ 混雑時には 60 分程度でのお席のご利用をお願いする場合がございます。
ご理解、ご協力の程宜しくお願い致します。

FRITTO

eden フライドチキン 焼きレモン eden fried Chicken with Grilled Lemon	¥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 Hand cut french fries with garlic mayonnaise	¥800

DESSERT

勝浦の塩と房総卵を使った塩キャラメルプリン Salted caramel pudding using Katsuura salt and Boso eggs	¥700
ローズマリーとエルダーフラワーでマリネしたマセドニア (フルーツポンチ) Macedonia (fruit punch) marinated with rosemary and elderflower	¥800
アフゴード ハワイアンコナコーヒーのエスプレッソ Afogado Hawaiian Kona Coffee Espresso	¥800
バスクチーズケーキ Basque cheesecake	¥800

価格は全て税込となります。

