

# RECOMMENDED

外房の食材をふんだんに使用した  
前菜とパエリアのお得なセットです。

## PAELLA SET

### パエリアセット

¥ 3,600 (1人前)

ご注文は2名様から承ります。

- 本日の外房野菜の冷製スープ  
Today's Sotobō vegetable cold soup
- 勝浦農園のリーフサラダ  
自家製グラノーラとシトラスドレッシング  
Katsuura farm leaf salad  
with citrus dressing & homemade granola
- 外房鮮魚のトスターダ  
Sotobō Fresh Fish Tostada
- 房総地魚と魚介のパエリア  
Paella with Bōsō local fish and seafood



## PAELLA

勝浦タンタンパエリア Katsuura Tantan	2人前 2 servings	¥2,500
	4人前 4 servings	¥5,000
房総鶏のメキシカンロースト(チキン) Mexican Roasted Bōsō Chicken	2人前 2 servings	¥4,200
	4人前 4 servings	¥7,800
アロスネグロ(イカ墨) Arroz Negro (squid ink)	2人前 2 servings	¥4,200
	4人前 4 servings	¥7,800
デルマーレ(シーフード) Del Mare (seafood)	2人前 2 servings	¥4,600
	4人前 4 servings	¥8,600
<b>TOPPINGS</b>		
+ レモン + Lemon		+ ¥100
+ アイオリソース + Aioli sauce		+ ¥100

※ 混雑時には90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。

## TAPAS

ハモンイベリコ Jamón Ibérico	¥1,200
自家製フォカッチャ Homemade focaccia	¥700
自家製フォカッチャ生ハムのセピンチョス Homemade focaccia pinchos with Jamón Ibérico	¥1,000
フライドポテト ハーブガーリックマヨネーズ French fries with herb garlic mayonnaise	¥800
カラフルガーリックアンチョビポテト Colorful garlic anchovy potatoes	¥1,000
フライドチキン 焼きレモン Fried chicken with grilled lemon	¥900
外房鮮魚のタタキ 白桃とハーブチュミチュリソース Sotobō fresh fish tataki with white peach and herb chumichurri sauce	¥1,600
勝浦農園のリーフサラダ 自家製グラノーラとシトラスドレッシング Katsuura farm leaf salad with citrus dressing & homemade granola	¥1,200
房総野菜のピクルス Pickled Bōsō vegetables	¥900

## DESSERT

バニラアイス Vanilla ice cream	¥600
房総卵のプリン勝浦満月塩キャラメルソース Bōsō egg pudding Katsuura fullmoon salted caramel	¥700
バスクチーズケーキ Basque cheesecake	¥800
白桃のソルベ シャンパンコンポート添え White peach sorbet with champagne compote	¥900
旬のフルーツのマセドニア クレームダンジュ Seasonal fruit macedonia Creme D'Anjou	¥1,800

価格は全て税込となります。

# RECOMMENDED

## PAELLA

勝浦タンタンパエリア Katsuura Tantan	2人前 2 servings	¥2,500
	4人前 4 servings	¥5,000
房総鶏のメキシカンロースト(チキン) Mexican Roasted Bōsō Chicken	2人前 2 servings	¥4,200
	4人前 4 servings	¥7,800
アロスネグロ(イカ墨) Arroz Negro (squid ink)	2人前 2 servings	¥4,200
	4人前 4 servings	¥7,800
デルマーレ(シーフード) Del Mare (seafood)	2人前 2 servings	¥4,600
	4人前 4 servings	¥8,600

## TOPPINGS

+ レモン + Lemon	+ ¥100
+ アイオリソース + Aioli sauce	+ ¥100



## SALAD

勝浦農園のリーフサラダ 自家製グラノーラとシトラスドレッシング Katsuura farm leaf salad with citrus dressing & homemade granola	¥1,200
房総野菜のピクルス Pickled Bōsō Vegetables	¥900

## TAPAS

ハモンイベリコ Jamón Ibérico	¥1,200
自家製フォカッチャ Homemade focaccia	¥700
自家製フォカッチャ生ハムのせピンチョス Homemade focaccia pinchos with Jamón Ibérico	¥1,000
フライドポテト ハーブガーリックマヨネーズ French fries with Herb garlic mayonnaise	¥800
カラフルガーリックアンチョビポテト Colorful garlic anchovy potatoes	¥1,000
フライドチキン 焼きレモン Fried chicken with grilled lemon	¥900
房総卵とハモンイベリコのオムレツ Bōsō egg & Jamón Ibérico Omelet	¥1,000
外房鮮魚のタタキ 白桃とハーブチュミチュリソース Sotobō fresh fish tataki with white peach and herb chumichurri sauce	¥1,600
カラマリフリット サルサクルーダ Calamari fritters salsa cruda	¥1,600
房総鶏のメキシカンローストチキン Mexican roasted Bōsō chicken	¥1,800

※ 混雑時には 90 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。

## PIZZA

マルゲリータ Margherita	¥1,600
アンチョビオリーブ Anchovies and olives	¥1,800
ペパロニ Pepperoni	¥1,800
生ハムとサラダヴィネグレットアイユ Jamón Ibérico and Vinaigrette ail Salad Pizza	¥2,000
養老溪谷蜂蜜と自家製パンチェッタのチリソース Yōrōkeikoku Honey and pancetta chili sauce	¥2,000
クワトロフォルマッジ Quattro formaggi	¥2,000

## DESSERT

バニラアイス vanilla ice cream	¥600
房総卵のプリン勝浦満月塩キャラメルソース Bōsō egg pudding Katsuura fullmoon salted caramel	¥700
バスクチーズケーキ Basuque cheesecake	¥800
白桃のソルベ シャンパンコンポート添え White peach sorbet with champagne compote	¥900
旬のフルーツのマセドニア クレームダンジュ Seasonal fruit macedonia Creme D'Anjou	¥1,800

価格は全て税込となります。

## CRAFT BOTTLE BEER

エデン ニューイングランド IPA ¥1,200  
edén New England IPA

## DRAFT BEER

ハートランド  
HEARTLAND BEER

パイナップル  
Pineapple beer

マンゴービア ALL ¥900  
Mango beer

クランベリービア  
Cranberry beer

## COCKTAILS

モヒート ラム・ライム・ミント ¥1100  
Mojito

房総ハイボール 房総ウイスキー・ソーダ・ブラックペッパー ¥1100  
Bōsō Highball

モスコミュール ウォッカ・ジンジャーエール・ライム ¥1000  
Moscow Mule

キューバリブレ ラム・コーラ・ライム ¥1000  
Cuba Libre

ジントニック ドライジン・トニックウォーター・ライム ¥1000  
Gin & Tonic

## MOCKTAILS

オレンジピニャコラーダ オレンジジュース・ココナッツシロップ・生クリーム ¥1200  
Orange Pina Colada

マリブコーク コーラ・ココナッツシロップ・ライムジュース ¥1000  
Malibu Coke

サングリア トニックウォーター・フルーツ ¥1000  
Sangria

モヒート ライムジュース・ミント・ソーダ ¥1000  
Mojito

チャイナブルー ライチジュース・グレープフルーツジュース ¥1100  
Chaina Blue

## NON-ALC BOTTLE BEER

ビアデザミー 0.0% ¥900  
BIERE DES AMIS

## ORIGINAL SQUASH & DRINK

ハニーレモンスカッシュ ¥800  
Honey & Lemon Squash

ライムミントスカッシュ ¥800  
Lime & Mint Squash

トロピカルオレンジスカッシュ ¥800  
Tropical Orange Squash

トトノウドリンク ¥700  
Totonou Drink

チルドリンク ¥700  
Chill Drink

## CAFÉ

コーヒー Iced / Hot ¥600  
Coffee

カフェラテ Iced / Hot ¥700  
Cafe Latte

カプチーノ ¥700  
Cappuccino

紅茶 Iced / Hot ¥600  
Tea

カモミールティー ¥600  
Camomile Tea

ローズヒップティー ¥600  
Rosehip Tea

## SOFTORINK

コカ・コーラ  
Coca-Cola

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 ALL ¥600  
Grapefruit Juice

パイナップルジュース  
Pineapple Juice

クランベリージュース  
Cranberry Juice

マンゴージュース  
Mango Juice

ウーロン茶  
Oolong Tea