RECOMMENDED PAELLA SET

1人前 1 serving ¥3,600

※ご注文は 2 人前から *For orders starting from two servings or more.

> 本日の冷製スープ Today's 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 salada with citrus dressing & homemade grannola

房総鮮魚のトスターダ Bōsō Fresh Fish Tostada

房総地魚と魚介のパエリア Del Mare(seafood)

OR

牛リブステーキと白子玉ねぎのパエリア Beef rib steak and Shirako onion +¥600

パエリアはパスタパエリアに変更できます。 Paella can be changed to pasta paella.

> 追加デザート Add Dessert +¥300

TOPPINGS

+ Seeweed Aioli sauce

+ レモン	+ ¥ 100
+ Lemon	
+ アイオリソース	+ ¥100
+ Aioli sauce	
+ 生海苔アイオリソース	+ ¥ 200



PAELLA

勝浦タンタンパエリア	2 人前	¥ 2,600
Katsuura Tantan	2 servings	
	4 人前	¥5,200
	4 serving	
勝浦灰干しさばのパエリア	2 人前	¥3,200
Katsuura ash-dried mackerel	2 servings	
	4 人前	¥6,400
	4 servings	
アロスネグロ(イカ墨)	2人前	¥3,800
Arroz Negro (Squid ink)	2 servings	
	4 人前	¥7,600
	4 servings	
房総地魚と魚介のデルマーレ(シーフード)	2 人前	¥4,500
Del Mare(Seafood)	2 servings	
	4 人前	¥9,000
	4 servings	
411-77- 41-47-14-40-18-7-19-	0.134	
牛リブステーキと白子玉ねぎのパエリア	2 人前	¥5,600
Beef rib steak and Shirako onion	2 servings 4 人前	44 000
		¥11,200
	4 servings	

FIDEUA (パスタパエリア)

勝浦タンタンパスタパエリア Katsuura Tantan Fideua	¥ 2,500
ハモンセラーノと房総卵のフィデウア Jamón Serrano and Bōsō Egg	¥2,800
釜揚げしらすとアサリのフィデウア Kama-age shirasu and clam fideua	¥ 2,800

PLATE

アサリと大葉のパスタ	¥2,400
Pasta with clams and shiso leaves	
牛リブステーキ 白子玉ねぎとシェリー酒のソース	¥4,800
Beef Rib Steak with White Onion and Sherry Sauce	

- ※ 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御座います。
- ※ 別途サービ料5%頂戴しております。

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	¥800
自家製フォカッチャ Homemade focaccia	¥ 600
フォカッチャの生ハム乗せピンチョス Homemade focaccia pinchos with Jamón ibérico	¥ 800
ハンドカットフライドポテト ハーブガーリックマヨネーズ Hund-cut french fries with Herb garlic mayonnaise	¥ 700
ガーリックアンチョビポテト Garlic Anchovy Potatoes	¥800
フライドチキン 焼きレモン添え Fried Chicken with Grilled Lemon	¥800
MAX コーヒー風味のカマンベールチーズフリット MAX Coffee Flavored Camembert Cheese Fritters	¥ 900
房総鮮魚のトスターダ Bōsō Fresh Fish Tostada	¥ 1,600
自家製グラノーラと勝浦農園のリーフサラダ Homemade granola and Katsuura Farm leaf salad	¥ 1,200
ローストビーフサラダ ソースボニート Roast Beef Salad with Sauce Bonito	¥ 1,600

DESSERT

ピスタチオのジェラート Pistachio Gelato	¥ 600
林檎のソルベ Apple sorbet	¥ 600
バニラアイス Vanilla ice cream	¥ 600
須藤牧場のジャージー牛乳のプリン Sudo Farm's Jersey Milk Pudding	¥ 700
バスクチーズケーキ Basuque cheese cake	¥ 800
温かい林檎の edén パイ Hot apple edén pie	¥1,200
房総柑橘蜂蜜のパンケーキ Bōsō citrus Honey Pancake	¥1,200

価格は全て税込となります。

ORIGINAL DRINK	
ストロベリージャスミンスカッシュ Strawberry Jasmine Squash	¥ 800
ベリーハイビスカスレモネード Berry Hibiscus Lemonade	¥ 900
ミントティーモヒート	¥ 900
Mint tea Mojito マンゴー抹茶ラテ	¥1,000
Mango Matcha Latte	
CREAM SODA & FLOR	T
林檎とカシス Apple and Cassis	¥1,200
オーシャンブリーズ Ocean Breeze	¥1,200
鴨川レモンとクラフトコーラのフロート Kamogawa Lemon and Craft Cola Float	¥ 1,500
コーヒーフロート Coffee Foat	¥1,100
マンゴーと抹茶のラテフロート Mango Matcha Latte Float	¥ 1,200
SHAKE	
鴨川レモンとクリームチーズ Kamogawa Lemon & Cream Cheese	¥1,000
チャイミルクティー Chai Milk Tea Shake	¥1,000
バニラアイスカプチーノ Vanilla Iced Cappucino	¥1,000
ストロベリーとハイビスカス Strawberry Shake	¥1,000
グラスホッパー(チョコミント) Grasshopper (Chocolate & Mint)	¥1,000
SOFTORINK	
クラフトコーラ Craft Coka cola	¥ 900
クラフトジンジャーエール Craft Ginger Ale	¥ 900
パイナップルジュース Pineapple Juice	¥ 600
マンゴージュース Mango Juice	¥ 600
クランベリージュース Cranberry Juice	¥ 600
オレンジジュース Orange Juice	¥ 600
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	¥ 600
アップルジュース	¥ 600

Apple Juice

BUMBLE COFFE	Ε	
モーニ(グレープフルーツとトニック) Moni(Grapefruits & Tonic)		¥ 900
オアシス(ウォーターメロンとジャスミン) Oasis (Water melon & Jasmine)		¥ 900
エジラ(マンゴーとライチ) Hegira(Mango & Lychee)		¥ 900
サニー(パインとココナッツ) Sunny(pine & Coconuts)		¥ 900
ルミナス(オレンジとバニラ) Luminous(Orange & Vanilla)		¥ 900
COFFEE		
アメリカーノ Coffee	HOT/ ICED	¥ 600
アメリカーノ・ルージュ Americano Rouge	ICED	¥ 700
カフェラテ Cafe Latte	HOT/ ICED	¥ 700
カプチーノ Cappuccino		¥700
エスプレッソ Espresso	S W	¥ 500 ¥ 700
焦がしキャラメルラテ Camomile Tea		¥ 900
アイスキャラメルラテ Iced caramel latte		¥ 900
エスプレッソトニック Espresso tonic		¥ 700
・ 抹茶ラテ Matcha Latte	HOT/ ICED	¥ 800
チャイミルクティー Chai Milk Tea	HOT/ ICED	¥700
TEA		
ピュアブラック(オーガニック) Pureblack (Organic)	ICED	¥ 700
ワイルドベリーハイビスカス(オーガニック) Wild Berry Hibiscus (Organic)	ICED	¥ 700
デトックスインフュージョン(オーガニック) detox Infusion (Organic)	ICED	¥700
ブレックファースト(オーガニック) Breakfast (Organic)	НОТ	¥ 700
カモミールシトラス(オーガニック) Chamomile Citrus (Organic)	НОТ	¥ 700
スプリングジャスミン(オーガニック) Organic Spring Jasmine (Organic)	НОТ	¥ 700
グリーンティートロピカル(オーガニック) Green Tea Tropical (Organic)	НОТ	¥ 700
NON-ALC BOTT	E BE	ER

ビアデザミー 0.0%

BIERE DES AMIS

BEER エデン ニューイングランド IPA ¥ 1,200 edén New England IPA ハートランド ¥ 900 HEARTLAND BEER パインビア ¥ 900 Pineapple beer クランベリービア ¥ 900 Cranberry beer マンゴービア ¥ 900 Mango beer クラフトシャンディガフ ¥1,200 **Craft Shandy Gaff** COCKTAILS 房総ラムのモヒート ¥1,200 Bōsō Rhum Mojito 房総ウイスキーハイボール ¥800 Bōsō whisky Highball 鴨川レモンジントニック ¥1,200 Kamogawa lemon gin and tonic クラフトモスコミュール ¥1,400 Craft Moscow Mule クラフトキューバリブレ ¥1,200 Craft Cuba Libre クラフトレモンサワー ¥ 1,000 Craft Lemon sour エスプレッソマティーニ ¥ 1,500 Espresso Martini WINE 千葉県産ワイン グラス 各種 ¥ 900 Glass wine ボトル 各種 ¥ 6,000

Bottle wine

¥ 900