

RECOMMENDED EDEN SPECIAL COURSE

房総半島の食材をふんだんに
使用した特製コースです。

1人前 ¥4,200
1 serving

※ご注文は2人前から

*For orders starting from two servings or more.

本日のスープ
Today's soup

外房産サラダ
自家製グラノーラとシトラスビネグレット
Katsuura farm leaf salad
with citrus dressing & homemade grannola

房総鮮魚のトスターダ
Bôsô 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.

本日のデザート
Today's Dessert

TOPPINGS

+ 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
+ Seeweed Aioli sauce

edén

RESTAURANT & SPA

※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。

PAELLA

勝浦タンタンパエリア
Katsuura Tantan
2人前 ¥2,800
2 servings
4人前 ¥5,400
4 serving

アロスネグロ (イカ墨)
Arroz Negro (Squid ink)
2人前 ¥3,800
2 servings
4人前 ¥7,400
4 servings

房総地魚と魚介のデルマーレ
(シーフード)
Del Mare(Seafood)
2人前 ¥4,600
2 servings
4人前 ¥9,000
4 servings

牛リブステーキと白子玉ねぎのパエリア
Beef rib steak and Shirako onion
2人前 ¥5,800
2 servings
4人前 ¥11,500
4 servings

TOPPINGS

+ 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
+ Seeweed Aioli sauce

PIZZA

マルゲリータ
Margherita
ALL ¥1,600

外房チーズのクワトロフォルマッジ 養老溪谷蜂蜜
Sotobo Cheese Quattro Formaggi -Yoro Valley Honey-

バンビーノ
Bambino

PASTA

アサリと大葉のパスタ
Pasta with clams and shiso leaves
ALL
S ¥1,300
L ¥2,400

房総卵カルボナーラ
Boso egg carbonara

千葉産蓮根ボロネーゼ
Chiba lotus root bolognese

釜揚げしらすと Chorizo のアラビアータ
Boiled Whitebait and Chorizo Arrabiata

サラダスープセット + ¥600
With salad & soup

TAPAS

外房産サラダ
自家製グラノーラとシトラスビネグレット
Made in sotobo salad
with citrus vinaigrette & homemade grannola
ALL ¥600

ローストビーフサラダ ソースボニート
Roast Beef Salad with Sauce Bonito

房総鮮魚のトスターダ
Bôsô Fresh Fish Tostada

自家製フォカッチャ
Homemade focaccia

フォカッチャの生ハム乗せピンチョス
Homemade focaccia pinchos with Jamón ibérico

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

ガーリックアンチョビポテト
Garlic Anchovy Potatoes

フライドチキン 焼きレモン添え
Fried Chicken with Grilled Lemon

カラマリフリット サルサクルーダ
Calamari Fried with salsa cruda

自家製ピクルス
Homemade pickles

自家製グラノーラ
Homemade grannola

ワカモレディップ
Guacamole Dip

DESSERT

ピスタチオのジェラート
Pistachio Gelato ¥600

林檎のソルベ
Apple sorbet ¥600

苺のソルベ
Strawberry sorbet ¥600

蜂蜜漬け鴨川レモンシャーベット
Honey infused Kamogawa Lemon sorbet ¥700

房総卵のプリン 勝浦満月塩キャラメルソース
Boso egg Pudding with Katsuura salt & caramel ¥700

edén の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

房総キウイのワッフルプレート
Bôsô kiwi waffle plate ¥900

ティラミス・ア・ラ・ミニッツ ¥2,400

房総産焼き蜜柑添え (2~4名様)
Tiramisu à la minute with grilled Boso mandarin oranges
(serves 2-4)

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 | ¥700 |
| ミントティースカッシュ Mint tea Squash | ¥700 |
| アメリカノ・ルージュ Americano Rouge | ¥700 |

CREAM SODA & FLOAT

| | |
|---|--------|
| 林檎とカシス Apple and Cassis | ¥1,000 |
| オーシャンブリーズ Ocean Breeze | ¥1,000 |
| 鴨川レモンとクラフトコーラのフロート Kamogawa Lemon and Craft Cola Float | ¥1,300 |
| コーヒーフロート Coffee Foat | ¥1,100 |
| キャラメルラテフロート Caramel Latte Float | ¥1,200 |

SHAKE

| | |
|--|--------|
| 鴨川レモンとクリームチーズ Kamogawa Lemon & Cream Cheese | ¥1,000 |
| ストロベリーとハイビスカス Strawberry Shake | ¥1,200 |
| バナナキャラメルオーツミルク Banana, Caramel & Oatmilk | ¥1,200 |

SOFTORINK

| | |
|----------------------------------|------|
| クラフトコーラ Craft Coka cola | ¥700 |
| クラフトジンジャーエール Craft Ginger Ale | ¥700 |
| パイナップルジュース Pineapple Juice | ¥500 |
| マンゴージュース Mango Juice | ¥500 |
| クランベリージュース Cranberry Juice | ¥500 |
| オレンジジュース Orange Juice | ¥500 |
| グレープフルーツジュース Grapefruit Juice | ¥500 |
| アップルジュース Apple Juice | ¥500 |
| ホットレモネード Hot Agave Lemonade | ¥700 |
| ホットココア Hot Chocolat Drink | ¥700 |

BUMBLE COFFE

| | |
|--|------|
| モーニ (グレープフルーツとトニック) Moni (Grapefruits & Tonic) | ¥800 |
| オアシス (ウォーターメロンとジャスミン) Oasis (Water melon & Jasmine) | ¥800 |
| エジラ (マンゴーとライチ) Hegira (Mango & Lychee) | ¥800 |
| サニー (パインとココナッツ) Sunny (pine & Coconuts) | ¥800 |
| ルミナス (オレンジとバニラ) Luminous (Orange & Vanilla) | ¥800 |

COFFEE

| | | |
|-----------------------------------|-----------|--------------|
| アメリカノ Coffee | HOT/ ICED | ¥600 |
| カフェラテ Cafe Latte | HOT/ ICED | ¥650 |
| カプチーノ Cappuccino | | ¥650 |
| エスプレッソ Espresso | S W | ¥600 ¥700 |
| 焦がしキャラメルラテ Burnt Caramel Latte | | ¥800 |
| カフェモカ Café Mocha | | ¥800 |
| エスプレッソトニック Espresso tonic | | ¥700 |

TEA

| | | |
|---|-----------|------|
| ピュアブラック (オーガニック) Pureblack (Organic) | ICED | ¥600 |
| ワイルドベリーハイビスカス (オーガニック) Wild Berry Hibiscus (Organic) | ICED | ¥600 |
| オーガニックインフュージョン (ミント) Organic Infusion (Mint) | ICED | ¥600 |
| エメラルド抹茶 (オーガニック) Emerald Green Tea (Organic) | HOT | ¥600 |
| アールグレイ (オーガニック) Earl Grey (Organic) | HOT | ¥600 |
| ブレイクファースト (オーガニック) Breakfast (Organic) | HOT | ¥600 |
| カモミールシトラス (オーガニック) Chamomile Citrus (Organic) | HOT | ¥600 |
| スプリングジャスミン (オーガニック) Organic Spring Jasmine (Organic) | HOT | ¥600 |
| グリーンティートロピカル (オーガニック) Green Tea Tropical (Organic) | HOT | ¥600 |
| 抹茶ラテ Matcha Latte | HOT/ ICED | ¥600 |
| チャイミルクティー Chai Milk Tea | HOT/ ICED | ¥600 |

NON-ALC BOTTLE BEER

| | |
|-------------------------------|------|
| ビアデザミー 0.0% BIERE DES AMIS | ¥900 |
|-------------------------------|------|

BEER

| | |
|---|--------|
| エデン ニューイングランド IPA edén New England IPA | ¥1,200 |
| ハートランド HEARTLAND BEER | ¥900 |
| クランベリービア Cranberry beer | ¥900 |
| パインピア Pineapple beer | ¥900 |
| マンゴーピア Mango beer | ¥900 |
| クラフトシャンディガフ Craft Shandy Gaff | ¥1,200 |

COCKTAILS

| | |
|---|--------|
| 房総ラムのモヒート Bōsō Rhum Mojito | ¥1,200 |
| 房総ウイスキーハイボール Bōsō whisky Highball | ¥800 |
| 鴨川レモンジントニック Kamogawa lemon gin and tonic | ¥1,200 |
| クラフトモスコミュール Craft Moscow Mule | ¥1,400 |
| クラフトキューバリブレ Craft Cuba Libre | ¥1,200 |
| クラフトレモンサワー Craft Lemon sour | ¥1,000 |
| エスプレッソマティーニ Espresso Martini | ¥1,500 |

WINE

| | |
|---------------------------------|--------|
| 千葉県産ワイン グラス 各種 Glass wine | ¥900 |
| ボトル 各種 Bottle wine | ¥6,000 |

価格は全て税込となります。