

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 ¥5,000
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
Made in Sotobo salad
with citrus dressing & homemade grannola

房総鮮魚のトスターダ
外房青海苔アイヨリと燻製バルサミコ
Bōsō Fresh Fish Tostada
Sotobo Aonori seaweed aioli sauce
with smoked balsamic vinegar

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

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

PAELLA

勝浦タンタンパエリア
Katsuura Tantan 2人前 ¥3,000
2 servings

4人前 ¥5,800
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 ¥5,000
2 servings

4人前 ¥9,800
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 ¥6,800
2 servings

4人前 ¥13,000
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



TAPAS & PLATE

たっぷりアサリと大葉のパスタ ¥2,800
(2名様分程度)
Pasta with clams and shiso leaves

房総鮮魚のトスターダ 外房青海苔アイヨリと ¥1,800
燻製バルサミコ
Bōsō Fresh Fish Tostada Sotobo Aonori seaweed aioli sauce
with smoked balsamic vinegar

外房産サラダ ¥1,000
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

edén 風ブルーチーズバターのパンコントマテ ¥800
Pan con tomate with blue cheese butter, Eden style

自家製フォカッチャ ¥500
Homemade focaccia

フォカッチャの生ハム乗せ ¥1,000
Homemade focaccia with Jamón ibérico

フライドポテト ハーブガーリックマヨネーズ ¥700
French fries with Herb garlic mayonnaise

ガーリックアンチョビポテト ¥800
Garlic Anchovy Potatoes

フライドチキン 焼きレモン添え ¥1,000
Fried Chicken with Grilled Lemon

カラマリフリット サルサヴェルデ ¥1,200
Fried Calamari with Salsa Verde

外房野菜のエスカリバータ edén 風 ¥900
edén-style Escalivata of Sotobo Vegetables

※ 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。

DESSERT

ピスタチオのジェラート ¥600
Pistachio Gelato

林檎のソルベ ¥600
Apple sorbet

白桃のソルベ ¥800
White peach sorbet

房総卵のプリン 勝浦満月塩キャラメルソース ¥800
Bōsō egg Pudding with Katuura salt & caramel

edén のバスクチーズケーキ ¥900
Basuque cheese cake

マセドニアワッフルプレート ¥1,200
Macedonia waffle plate

LUNCH SET

本日のサラダ 1人前 ¥3,200
Today's salad 1 serving

季節のスープ ※ご注文は2人前から
Today's soup *For orders starting from
two servings or more.

豚パエリア（セルド・エナモラード）
Cerdo enamorado

房総地魚と魚介のデルマーレ + ¥300
(シーフード) に変更
Del Mare(Seafood)

デザートセット + ¥300
(ジェラートかソルベからお選びください)
Dessert Set

デザートカフェセット + ¥700
(コーヒーか紅茶をお選びください)
Dessert Cafe Set

価格は全て税込となります。

ORIGINAL DRINK

黄昏 (トロピカルイボスティーとマンゴーのモクテル)	¥1,200
Twilight (Tropical Rooibos Tea and Mango Mocktail)	
海風 (勝浦塩とミントのレモネードスカッシュ)	¥1,200
Ocean Breeze (Katsuura Salt and Mint Lemonade Squash)	
落陽 (苺とジャスミンとラズベリービネガーのスカッシュ)	¥1,200
Red Sun (Squash made with strawberries, jasmine, and raspberry vinegar)	

CREAM SODA & FLOAT

林檎とカシス Apple and Cassis	¥1,200
ココナッツブルー Coconuts & Grape fruits	¥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 Float	¥1,000
キャラメルラテフロート Caramel Latte Float	¥1,200
鴨川レモンと須藤牧場ミルク Kamogawa Lemon & Pasture Land Milk	¥1,500
バナナキャラメルラテ Banana, Caramel & Café Latte	¥1,200
ストロベリーとハイビスカス Strawberry & Hibiscus tea	¥1,200

SHAKE

SOFTORINK

クラフトコーラ Craft Cola	¥800
クラフトジンジャーエール Craft Ginger Ale	¥800
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 Apple Juice	¥600
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
ドーン (クランベリーとウォーターメロン) Dawn (Cranberry & Water melon)	¥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 (Pineapple & Coconuts)	¥900
ルミナス (オレンジとバニラ) Luminous (Orange & Vanilla)	¥900

BUMBLE COFFE

COFFEE

アメリカーノ Coffee	HOT/ 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	¥600 ¥700
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
ブレックファースト (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	¥700
チャイミルクティー Chai Milk Tea	HOT/ ICED	¥700

NON-ALC BOTTLE BEER

ビアデザミー 0.0% BIERE DES AMIS		¥1,000
-------------------------------	--	--------

BEER

エデン ニューイングランド IPA edén New England IPA	¥1,300
ハートランド HEARTLAND BEER	¥1,000
クランベリーピア Cranberry beer	¥1,000
パインピア Pineapple beer	¥1,000
マンゴーピア Mango beer	¥1,000
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 Bôsô Rhum Mojito	¥1,500
房総ウイスキーハイボール Bôsô whisky Highball	¥1,000
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	¥1,200
エスプレッソマティーニ Espresso Martini	¥1,500
クラセアシール・マルガリータ Margarita with Clase Azul	¥2,000
クラセアシール・パインサワー Clase Azul Pineapple sour	¥2,000

WINE

千葉県産ワイン グラス 各種 Glass wine	¥1,000
ボトル 各種 Bottle wine	¥6,000

価格は全て税込となります。