

RECOMMENDED

PAELLA SET “SHODOSHIMA”

1人前 ¥6,050
1 serving

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

3種の前菜 3 kinds of appetizers

1. 瀬戸内エッグキャビア
Setouchi Egg Caviar
2. 生ハムと小豆島旬果のミルフィーユ
Prosciutto and Shodoshima Seasonal Fruit Mille Feuille
3. ストラチャテッラ（ブラータ）と小豆島オリーブオイル
Stracciatella (Burrata) with Shodoshima Olive Oil

小豆島野菜のリーフサラダ Leaf Salad with Shodoshima Vegetables

小豆島鮮魚のカルパッチョと焼き蜜柑
トマトジンジャーヴィネグレット
Shodoshima Fresh Fish Carpaccio with Grilled Mandarin Orange
Tomato Ginger Vinaigrette

小豆島鮮魚のフィッシュ&チップス Shodoshima Fish & Chips

edén シーフードパエリア
Seafood Paella

バニラアイス～小豆島仕立て～
Vanilla Ice Cream with Shodoshima Olive Oil, Black Pepper

edén SETOUCHI

PAELLA

シーフードパエリア ¥4,500
Del Mare(Seafood)

イカ墨パエリア ¥4,300
Arroz Negro (Squid ink)

オリーブ牛のステーキパエリア ¥5,000
Olive Beef rib steak

FRITS

フライドチキン TABI ホットソース ¥1,000
Fried Chicken TABI Hot Sauce

アンチョビガーリックポテト ¥900
Anchovy & Garlic Potato

フライドポテトケチャップとディルマヨネーズ ¥900
French Fries with Ketchup and Dill Mayonnaise

カラマリフリッツイカスミソース ¥1,600
Calamari Fritz with Ink Sauce

TAPAS

シーズンルーフサラダ メープルグラノーラ ¥1,000
Seasonal Leaf Salad with Maple Granola

マンチェゴチーズ ¥1,200
Manchego Cheese

Atrevio ハモンセラノ ¥1,400
Atrevio Jamón Serrano

Atrevio チョリソー & サルシッチャ ¥1,200
Atrevio Chorizo & Salsicca

小豆島醤油を使った黒アヒージョ ¥1,600
Black Ajillo with Shodoshima Soy Sauce

小豆島鮮魚のカルパッチョと焼き蜜柑 ¥1,800
Shodoshima Fresh Fish Carpaccio with Grilled Mandarin Orange

ブラータチーズと季節のフルーツ ¥2,000
Burrata Cheese with Seasonal Fruits

DESSERT

バニラアイスクリーム ¥800
小豆島の EX パージンオリーブオイルと黒胡椒

Vanilla Ice Cream with EX Virgin Olive Oil & Black Pepper

マセドニア (フルーツポンチ) ¥800
Fruit Macedonia

テリヌショコラ ¥800
Terrine Chocolat

価格は全て税込となります。



SIGNATURE COCKTAIL

瀬戸内ハイボール 千福 瀬戸内シェリーカスクオロロソ、綾菊ゆず酒、ソーダ Setouchi High Ball	¥ 2,000
讃岐くらうでいサワー 讃岐くらうでい(香川にこり酒)、ライムジュース、ソーダ、ライム Sanuki Kuraudi Sour	¥ 1,600
小豆島オリーブジントニック 夕風ジン、トニックウォーター、小豆島オリーブオイル、ローズマリー Shodoshima Olive Gin tonic	¥ 1,500
瀬戸内クラフトラムコリンズ ロンセト、レモンジュース、シロップ、ソーダ、レモン Setouchi Craft Rum Fizz	¥ 1,400
瀬戸内レモン梅酒クーラー 瀬戸内レモン梅酒、アイスティー、もったいないコーラシロップ、レモン、シロップ Setouchi Lemon & Prum Wine Cooler	¥ 1,400

DRAFT BEER

ハートランド HEARTLAND Beer	¥ 900
クランベリービア CranberryBeer	¥ 900
マンゴーピア Mango Beer	¥ 900
パイナップルビア Pineapple Beer	¥ 900

NON-ALC BOTTLE BEER

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

COCKTAILS

レモンサワー Lemon Sour	¥ 900
ハイボール High Ball	¥ 900
ウーロンハイ Oolong High	¥ 900

スタンダードカクテルは、モバイルオーダーをご確認ください。

SHOOOSHIMA CRAFT

まめまめびーる CRAFT BOTTLE BEER

あかまめまめ STYLE : Red Ale	¥ 1,400
しろまめまめ (ベルシャンホワイト) STYLE : Belgian witbier	¥ 1,400
みどりまめまめ (ニューイングランドIPA) STYLE : New England IPA	¥ 1,400

224 WINERY

	glass	bottle
スパークリングワイン Sparkling Wine	¥ 1,500	¥ 9,000
白ワイン White Wine	¥ 1,400	¥ 8,000
赤ワイン Red Wine	¥ 1,400	¥ 8,000

SHOOOSHIMA SAKE BREWERY

純米 Junmai Sake	¥ 2,000
純米吟醸 Junmai Ginjo Sake	¥ 2,500
吟醸生貯蔵酒 Ginjo Rraw Storage Sake	¥ 2,000

HOME MAKERS

ヴァージン ジンジャーコリンズ HOME MAKERS ジンジャーシロップ、アイスティー、ソーダ、レモン HOME MAKERS Virgin Ginger Collins	¥ 1,300
ダイダイレモンシロップ (ソーダ割り or ジンジャエール割り) Dai Dai Lemon Syrup (Soda or Ginger Ale)	¥ 1,000
シトラスジンジャーシロップ (ソーダ割り or ジンジャエール割り) Citrus Ginger Syrup (Soda or Ginger Ale)	¥ 1,000
もったいないコーラシロップ (ソーダ割り or ジンジャエール割り) Cola Syrup (Soda or Ginger Ale)	¥ 1,000

小豆島酒造 (MORIKUNI)

SOFT ORINK

コカコーラ Coca Cola	¥ 800
ジンジャーエール Ginger Ale	¥ 800
オレンジジュース Orange Juice	¥ 800
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	¥ 800
アップルジュース Apple Juice	¥ 800
クランベリージュース Cranberry Juice	¥ 800
パイナップルジュース Pineapple Juice	¥ 800
マンゴージュース Mango Juice	¥ 800
烏龍茶 Oolong Tea	¥ 800

CAFÉ

コーヒー Coffee	HOT/ ICED	¥ 600
カフェラテ Cafe Latte	HOT/ ICED	¥ 700
エスプレッソ Espresso		¥ 650
紅茶 Tea	HOT/ ICED	¥ 800
ハーブティー Herbal tea		¥ 800

価格は全て税込となります。