

房州伊勢海老 トマトパスタ

房総半島で獲れた伊勢海老を贅沢に使いました。ここでしか味わえないシェフこだわりの一品です。

¥2,500 (税別)

¥2,750 (税込)

【本日の一品・サラダ・フ
ォカッチャ・ドリンク付き】

SPECIAL MENU



活アワビ ステーキ 自家製ジェノ ベーゼソース

活アワビをシンプルに焼き上げました。シェフ特製のソースでお召し上がりください。

¥2,500 (税別)

¥2,750 (税込)

【本日の一品・サラダ・フ
ォカッチャ・ドリンク付き】



バジルとトマトのスパゲッティ

青木ハーブ園のバジルを使用、爽やかなトマトソースと香り高いバジルが調和した一品。



ベーコンと地卵のカルボナーラ

宮本養鶏の卵とイタリア産のチーズを2種類ブレンド。自家製ベーコンの香りが広がる定番のパスタ。



自家製ミートソース

自家製の特製ミートソースがたっぷりのイタリアンパスタ。

各 ¥ 1,650(税込)

【上記のメイン料理 + 本日の一品・パン・ドリンクセット】

～KIDS～



キッズプレート

お子様向けのミニサイズのパンやポテト、ナゲットなどの盛り合わせプレート。

お好きなドリンク（アップルorオレンジ）をお選びください。

¥ 1,000(税込)



BOSORhumをつかった キューバサンド

BOSORhumに漬け込んだローストポークとハム、ピクルスを挟んだせいざんカフェ名物サンド。



王道のマルゲリータ

イタリア産の小麦を使用した自家製ピザ生地にトマトソース、バジルモッツアレラでシンプルに。



里見伏姫牛のビーフカレー

房総のブランド牛をじっくり煮込み、辛さを抑えたまろやかなカレーライス。



キューバ風チキンライス

骨付きもも肉のコンフィを香ばしく焼き上げました。サフランライスと混ぜながらお召し上がりください。

各 ¥ 1,650(税込)

【上記のメイン料理＋サラダ・本日の一品・ドリンク】



館山産猪肉使用

ハーフポンドハンバーグ

猪肉を使用したボリューム満点のジューシーなハンバーグ。



国産元気豚のグリル

BOSORhumとオレンジのソース

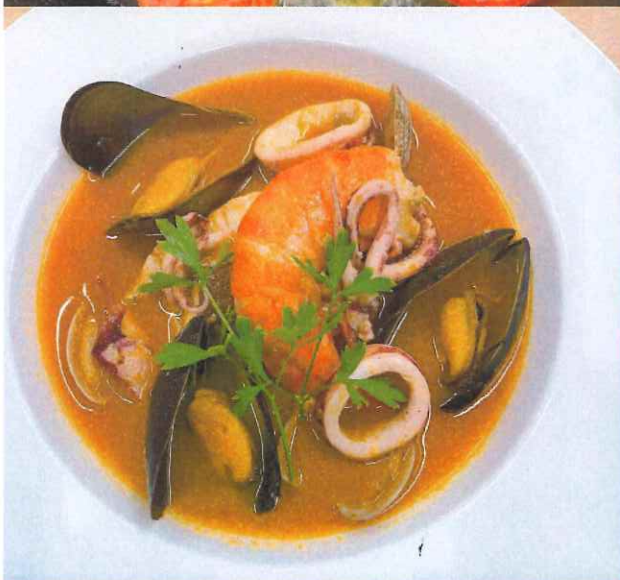
BOSORhumとオレンジのソースが絶妙なアクセント。香ばしくジューシーな豚肉のグリル料理。



房総地魚のオーブン焼き

～プロヴァンス風～

地場の魚をオーブンでじっくり焼き上げた一品。4種類のミックスハーブを使った香りも楽しめるフランスプロヴァンス地方の郷土料理。



5種の魚貝のブイヤベース

世界3大スープのひとつ。

魚介のアラで出汁をとり、高級ハーブサフランを使用。本格的なフランスの郷土料理。

各 ¥ 1,980(税込)

【上記のメイン料理＋サラダ・本日の一品・ライスorパン・ドリンク】

～DESSERT～



オペラピスターシュ

ピスタチオのバタークリームとチョコレートクリームをコニャック入りのシロップで香り付け、アーモンド生地で交互にサンドしたケーキ。

¥680(税込)



キウイブランショコラ

ホワイトチョコムースと須藤牧場のミルクを使用したレモンチーズムース。房総産の自家製キウイソースを使用。

¥680(税込)



BOSORhumとみかんのババオラム

千倉オレンジセンターのみかんとBOSORhumを使ったシロップがしみ込んだブリオッシュ生地とバニラアイス、生クリームを合わせたお酒の香りが豊かに香るケーキ。

¥680(税込)



Caribbean Stand特製焼き菓子セット

ペナシュール房総のラム酒を使用したカヌレと、地域の食材を使用した焼き菓子3点盛り合わせ。

¥500(税込)

～CAFE SET～ コーヒー or 紅茶 Hot / Ice
+ ¥300(税込)