



## LUNCH ランチ



### ランチセット 3,500

1. サラダ  
Salad  
サラダカウンターより好きなものを  
1種類お選びください

2. 本日のスープ  
Today' s soup

3. メインディッシュ  
Main dish



メインディッシュを下記より 1 皿お選びください

- ①ヴィーガンココナッツカレー  
Vegan Coconut Curry
- ②シーフードパエリア  
Seafood Paella
- ③スパイシーアイオリ ビーフバーガー (+500 円)  
Spicy Aioli Beef Burger
- ④やまゆりポークのグリル 特製サルサヴェルデ (+1,000 円)  
Grilled YAMAYURI Pork served with Special Green Sauce
- ⑤アングスビーフの鉄板スタイル (+2,000 円)  
Angus Beef Steak served with Ginger Garlic Soy Sauce  
TEPPAN-YAKI Style

### キッズランチセット 1,500



## DRINK ドリンク

### MALIBU STYLE JUICE

マリブスタイルジュース	パイン	900
マリブスタイルジュース	スイカ	900
マリブスタイルジュース	レモネード	900

### HOMEMADE SANGRIA

本日のサングリア	1,100
----------	-------

### BEER

ビール (鎌倉ビール)	1,200
ビール (アサヒスーパードライ)	800
ノンアルコールビール	600

### WINE

スパークリングワイン	900
白ワイン	900
赤ワイン	900

### SOFT DRINK

コーラ	600
ジンジャーエール	600
オレンジジュース	600
烏龍茶	600
オーガニックコーヒー (アイス or ホット)	600
オーガニック紅茶 (アイス or ホット)	600

### GELATO

ミルク	600
ピスタチオ	600
本日のジェラート	600

※すべての料金に消費税 10%別途お申し受けします



## DINNER

マリブファームテイastingメニュー  
MALIBU FARM Tasting Menu  
8,000円(税・サービス料別)

### 前菜盛り合わせ Appetizer Plate

ブラータチーズとフレッシュフルーツのサラダ  
Burrata Cheese & Seasonal Fruits Salad  
served with Balsamic Reduction

鎌倉ハムのサラダ  
Vegetable Salad topped with KAMAKURA Hum

オマール海老と柚子のセヴィーチェ風  
Homard Lobster YUZU Flavored Ceviche Style

グルテンフリーカリフラワークラストのピッツァスタイル  
Baked Cauliflower Crust Gluten Free Pizza Style

南瓜のグルテンフリーグラタン  
Pumpkin Gratin Gluten Free Style

オリジナルクラムチャウダー  
Original Clam Chowder

小坪のサザエとリゾーニのリゾット仕立て  
Risoni & KOTSUBO Turban Shell Risotto Style

低温コンフィしたマグロのカツレツ  
Slow cooked Tuna Cutlet Style

生姜醤油でマリネしたラムラックのロースト  
Roasted Ginger Marinated Lamb Rack  
Or 又は  
アンガスビーフの鉄板スタイル  
Angus Beef Steak served with Ginger Garlic Soy Sauce TEPPAN-YAKI Style

本日のデザート  
Dessert of the day