



## ランチセット Lunch Set

¥ 3,900 (税込)

### 選べるサラダ

#### Select Salad

- ①カルパッチョのサラダ仕立て  
UMAMIドレッシング

Assorted Carpaccio Salad  
served with UMAMI Dressing

[アレルギー：海老、小麦 Allergen : Shrimp, Wheat,]



- ②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

[アレルギー：乳、ナッツ類 / Allergen : Milk, Nuts]

- ③全粒粉のトルティーヤにのせたアボカドとパクチー  
のサラダ

Whole Wheat Tortilla topped with Avocado  
& Coriander Salad

[アレルギー：小麦 / Allergen : Wheat]



- ④ケールと鎌倉ベーコンのシーザーサラダ  
Caesar Salad with Kale & Crispy KAMAKURA Bacon

[アレルギー：卵、乳 / Allergen : Egg, Milk]

+

本日のスープ  
Soup of the Day

+

メインコース  
Main Course

※メインディッシュは右記よりお選びください  
Please choose your main course from the page on the right.

### メインコース

#### Main Course

- ①和牛すじ肉の赤ワイン煮込み パンシチュースタイル  
Red Wine Braised WAGYU Tendons stuffed in Bread

[アレルギー：小麦、卵、乳 / Allergen : Wheat,egg,Milk,]

- ②カレーピラフと春野菜のチーズ焼き  
Oven Baked Dry Curry topped with Melted Cheese

[アレルギー：小麦、乳、ナッツ / Allergen : Wheat,Milk,Nuts]

- ③鎌倉ソーセージと三浦野菜のブリトー

Burrito wrapped with KAMAKURA Sausage & MIURA Vegetable

[アレルギー：小麦、乳 / Allergen : Wheat, Milk]

- ④藤沢小麦のブリオッシュで仕立てたスパイシービーフバーガー (+800円)  
FUJISAWA Wheat Brioche Spicy Beef Burger (add ¥ 800)

[アレルギー：小麦、卵、乳 / Allergen : Wheat,Egg,Milk,]

- ⑤伊勢海老のロースト セヴィーチェドレッシング (+1,400円)  
Roasted Lobster served with Ceviche Dressing (add ¥ 1,400)

[アレルギー：海老、小麦 / Allergen : Shrimp,Wheat]

- ⑥和牛サーロインのステーキ レフォールクリームと共に 220g (+2,600円)  
WAGYU Sirloin Steak served with Horseradish Cream (add ¥ 2,600)

[アレルギー：小麦、卵、乳 / Allergen : Wheat,Egg,Milk]



キッズランチプレート (オムレツ、ソーセージ、ミニパンケーキ、  
Kids lunch plate ローストポテト、リーフサラダ)

[アレルギー：小麦、卵、乳 / Allergen : Wheat, Egg, Milk]

¥ 1,700

※サービス料 10% を別途お申し受けします。 10% service charge will be charged separately.  
※上記は 7 大アレルギーを表記しております、アレルギーをお持ちでしたら、事前にスタッフまでお申し付け下さい。  
Please tell us in advance if you have any dietary restrictions.



## COLD APPETIZER 前菜

|   |              |
|---|--------------|
| ブラータチーズとフレッシュフルーツのサラダ<br>[アレルギー：乳、ナッツ類]       | 2,700<br>G L |
| 全粒粉のトルティーヤにのせた<br>アボカドとパクチーのサラダ<br>[アレルギー：小麦] | 1,700<br>V L |
| ケールと鎌倉ベーコンのシーザーサラダ<br>[アレルギー：卵、乳]             | 2,200<br>G   |
| フレッシュオイスター(3ps)<br>[アレルギー：小麦]                 | 1,800        |



## HOT APPETIZER 温前菜

|   |              |
|---|--------------|
| 地蛤の白ワイン蒸し バスケットスタイル                               | 2,700<br>G   |
| MALIBU FARM 選子マリーナ シーフードナチョス<br>[アレルギー：海老、乳]      | 2,400<br>G   |
| 本日のスープ  | 1,000        |
| 鎌倉ハムのソーセージ(150g)                                  | 1,500<br>G   |
| グルテンフリーカリフラワーラストの<br>ピッツァスタイル<br>[アレルギー：卵、乳、ナッツ類] | 2,400<br>G L |

G グルテンフリー V ヴィーガン L ラクトベジタリアン

※各メニューには7大アレルギーを表記しております、アレルギーをお持ちでしたら、事前にスタッフまでお申し付け下さい。

※料金は税込表記です。

※別途サービス料10%を頂戴致します。

## MAIN COURSE メインコース

|   |            |
|---|------------|
| フランス産 鴨の胸肉の低温調理<br>オレンジバルサミコソース(450g)<br>[アレルギー：小麦、乳]       | 4,000      |
| 低温調理したサーモンのグリル(120g)  | 3,600<br>G |
| 伊勢海老のロースト セヴィーチェドレッシング(200g)<br>[アレルギー：海老、小麦]               | 4,200      |
| 和牛サーロインのステーキ レフォールクリームと共に<br>ラム酒の香り(220g)<br>[アレルギー：小麦、卵、乳] | 5,500      |
| 地物のローズマリーでマリネした雛鶏のロースト<br>ハニーマスタードソース(1/2羽)<br>[アレルギー：小麦]   | 4,200      |
| レモン麹でマリネしたラムラックのロースト  | 4,400<br>G |



## HOT POT お鍋

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| スペアリブと豚バラ肉の薬膳鍋<br>[アレルギー：小麦] | 5,000 |
|------------------------------|-------|

## RICE PLATE ライスプレート

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| ドリア<br>[アレルギー：小麦、乳]                  | 1,800 |
| カレーピラフと春野菜のチーズ焼き<br>[アレルギー：小麦、乳、ナッツ] | 2,400 |

## SIDE DISHES サイドディッシュ

|   |          |
|---|----------|
| 天然酵母パンの盛り合わせ<br>[アレルギー：小麦、卵、乳]  | 700<br>L |
| ガーリックライス<br>[アレルギー：小麦、乳]  | 600      |
| MALIBU KID'S PLATE マリブキッズプレート   |          |
| 鎌倉ハムのソーセージ G<br>ローストポテト G V L<br>パンケーキ [アレルギー：小麦、卵、乳]<br>リーフサラダ G L<br>ブレンオムレツ [アレルギー：小麦、卵、乳] L | 1,700    |

## DESSERT デザート

|   |            |
|---|------------|
| スキレットで仕上げたココナッツフレンチトースト<br>バニラアイス添え<br>[アレルギー：小麦、卵、乳] | 1,000<br>L |
| クラシックガトーショコラ<br>[アレルギー：小麦、卵、乳、ナッツ類]                   | 1,100<br>L |
| ダブルチーズケーキ<br>[アレルギー：小麦、卵、乳、ナッツ類]                      | 1,100<br>L |
| 季節のタルト<br>[アレルギー：小麦、卵、乳、ナッツ類]                         | 1,300      |
| ミルクジェラート<br>[アレルギー：乳]                                 | 700<br>G L |
| 季節のジェラート  | 700        |



## COLD APPETIZER

|  |              |
|--|--------------|
| <b>BURRATA CHEESE &amp; SEASONAL FRUITS SALAD</b><br>SERVED WITH BALSAMIC REDUCTION<br>[Allergen : Milk, Nuts] | 2,700<br>G L |
| <b>WHOLE WHEAT TORTILLA</b><br>TOPPED WITH AVOCADO & CORIANDER SALAD<br>[Allergen : Wheat]                     | 1,700<br>V L |
| <b>CAESAR SALAD WITH KALE &amp; CRISPY KAMAKURA BACON</b><br>[Allergen : Egg, Milk,]                           | 2,200<br>G   |
| <b>FRESH OYSTER(3ps)</b><br>[Allergen : Wheat,]  | 1,800        |



## HOT APPETIZER

|  |              |
|--|--------------|
| <b>WHITE WINE-STEAMED CLAM BASKET STYLE</b>  | 2,700<br>G   |
| <b>MALIBU FARM ZUSHI SEAFOOD NACHOS</b><br>[Allergen : Shrimp, Milk,]                            | 2,400<br>G   |
| <b>SOUP OF THE DAY</b>   | 1,000        |
| <b>KAMAKURA SAUSAGE(150g)</b>  | 1,500<br>G   |
| <b>BAKED CAULIFLOWER CRUST</b><br><b>GLUTEN FREE PIZZA STYLE</b><br>[Allergen : Egg, Milk, Nuts] | 2,400<br>G L |

## MAIN COURSE

|   |            |
|---|------------|
| <b>SLOW COOKED DUCK BREAST</b><br>SERVED WITH ORANGE BALSAMIC SAUCE(450g)<br>[Allergen : Wheat, Milk ]                | 4,000<br>G |
| <b>GRILLED SLOW COOKED SALMON</b>   | 3,600<br>G |
| <b>ROASTED LOBSTER</b><br>SERVED WITH CEVICHE DRESSING<br>[Allergen : Wheat, Shrimp]                                  | 4,200      |
| <b>WAGYU SIRLOIN STEAK</b><br>SERVED WITH HORSERADISH CREAM<br>AND THE SCENT OF RUM<br>[Allergen : Wheat, egg, Milk ] | 5,500      |
| <b>ROASTED MARINATED HALF CHICKEN</b><br>SERVED WITH HONEY MUSTARD SAUCE<br>[Allergen : Wheat ]                       | 4,200      |
| <b>ROASTED LEMON-KOJI MARINATED LAMB RACK</b>   | 4,400<br>G |



## HOT POT

|   |       |
|---|-------|
| <b>BRAISED PORK BALLY &amp; SPARE RIB</b><br>[BAK KUT TEH] STYLE<br>[Allergen : Wheat ] | 5,000 |
|---|-------|

## RICE PLATE

|   |       |
|---|-------|
| <b>DORIA</b><br>[Allergen : Wheat, milk,]   | 1,800 |
| <b>OVEN BAKED DRY CURRY</b><br>TOPPED WITH MELTED CHEESE<br>[Allergen : Wheat, Milk , Nuts] | 2,400 |

## SIDE DISHES

|   |          |
|---|----------|
| <b>ASSORTED SOUR DOUGH BREAD</b><br>[Allergen : Wheat, Egg, Milk] | 700<br>L |
| <b>GARLIC RICE</b><br>[Allergen : Wheat, milk ]                   | 600      |

## MALIBU KID'S PLATE

|  |       |
|--|-------|
| <b>KAMAKURA HAM SAUSAGE</b> G                          |       |
| <b>ROASTED POTATO</b> G V L                            |       |
| <b>PANCAKE</b> [Allergen : Wheat, Egg, Milk]           |       |
| <b>LEAF SALAD</b> G L                                  |       |
| <b>PLAIN OMELETTE</b> [Allergen : Wheat, Egg, Milk ] L |       |
|  | 1,700 |

## DESSERT

|   |            |
|---|------------|
| <b>COCONUT FLAVORED OVEN BAKED FRENCH TOAST WITH VANILLA ICE CREAM</b><br>[Allergen : Wheat, Egg, Milk] | 1,000<br>L |
| <b>CLASSIC GATEAU CHOCOLATE</b><br>[Allergen : Wheat, Egg, Milk, Nuts]                                  | 1,100<br>L |
| <b>DOUBLE CHEESE CAKE</b><br>[Allergen : Wheat, Egg, Milk, Nuts]  | 1,100<br>L |
| <b>TART OF THE DAY</b><br>[Allergen : Wheat, Egg, Milk, Nuts]   | 1,300      |
| <b>MILK GELATO</b><br>[Allergen : Milk]   | 700<br>G L |
| <b>SEASONAL GELATO</b>  | 700        |

G Gluten Free V Vegan L Lacto Vegetarian

\*Please tell us in advance if you have any dietary restrictions.

\*All prices are tax included.

\*10% service charge will be charge separately.