

「MALIBU FARM HOT POT」は、「食べて健康に」をコンセプトに温まりながら地産の畑・海・牧場の食材をご堪能いただけます。



Appetizer アペタイザー

- Select salad
・選べるサラダ
- Greek salad with HAYAMA roma lettuce
南葉山のロメインレタスとフェタチーズのサラダ
- Burrata cheese & seasonal fruits salad served with balsamic reduction
ブラータチーズとフレッシュフルーツのサラダ
- Flat bread topped with avocado & coriander "Huarache" style
フラットブレッドに載せたアボカドとパクチーのサラダ ハラーチェスタイル

Hot Appetizer ホットアペタイザー

- Ajillo with sustainable shrimp
・サスティナブルシュリンプのアヒージョ
- Oven baked seasonal vegetable topped with melted cheese
・季節野菜のオープンチーズ焼き

Hot Pot ホットポット ※お好きなお鍋をお選びいただけます

- Virgin soymilk hotpot
ヴィーガン豆乳鍋 自家製ハラペーニョの柚子胡椒添え
- Free-range chicken with tomato hotpot
大山鶏のローマ風トマト鍋
- Bouillabase with blue seafood(+ ¥1,000)
ブルーシーフードのブイヤベース(+¥1,000)

Staple Food ステプラフード

- Steamed rice
スチームドライス
- or
- Fettuccini
フェットチーネ

Dessert デザート

- Dessert of the day
本日のデザート



ご予約・お問合せ
マリブファーム逗子マリーナ 0467-23-0087

※上記税込価格にサービス料(10%)頂戴いたします
※お二人様よりご注文を承ります