

STARTER 前菜



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 [アレルギー：卵、乳、ナッツ類]	1,900 [G][L]
チキンとブロッコリーのケサディーヤ [アレルギー：小麦、乳、鶏肉]	1,200
オリジナルクラムチャウダー [アレルギー：乳]	1,200
ナチョス [アレルギー：乳]	1,000 [G][L]
マリブファーム 返子マリナー シーフードナチョス [アレルギー：海老、乳、烏賊]	1,800 [G]
相模湾産ムール貝のバスケット 酒蒸し風	1,600
色とりどりの鎌倉野菜とトルティーヤを3種のディップで [アレルギー：小麦、乳、胡麻、大豆]	2,200 [V]
全粒粉のトルティーヤに乗せたアボカドとパクチーのサラダ [アレルギー：小麦]	1,600 [V][L]

ADDITION ※印の商品は下記のアイテムが追加できます。

アンガスビーフのステーキ [アレルギー：牛肉]	+1,600
マリネチキンのロースト [アレルギー：小麦、大豆、鶏肉]	+1,000
サーモンのグリル [アレルギー：鮭]	+2,200
ソテードシーフード [アレルギー：海老、烏賊]	+1,200
フレッシュアボカド	+300 [G][V][L]

[G]グルテンフリー [V]ヴィーガン [L]ラクトヴェジタリアン

*すべての料金に消費税は含まれておりません。サービス料10%を別途頂戴いたします。

SALAD サラダ



ブラータチーズとフレッシュフルーツのサラダ [アレルギー：乳、ナッツ類]	2,000 [G][L]
芽キャベツとアーモンドのサラダ※ [アレルギー：小麦、ナッツ類]	1,400 [V][L]
ケールと鎌倉ベーコンのシーザーサラダ※ [アレルギー：小麦、卵、乳、大豆、豚肉、林檎]	1,800
グreekチーズとオリーブのサラダ オープンオムレツスタイル※ [アレルギー：卵、乳]	1,600 [G][L]

SANDWICHES サンドイッチ



グリルドベジタブルバーガー [アレルギー：小麦、卵、乳、胡麻、大豆]	1,600 [L]
スパイシーアイオリ ビーフバーガー [アレルギー：小麦、卵、乳、牛肉、林檎]	2,200
マリネチキンのローストバーガー [アレルギー：小麦、卵、乳、大豆、鶏肉]	2,000
鯖のグリルバーガー [アレルギー：小麦、卵、乳、鯖、林檎]	2,000
低温コンフィしたマグロのカツレツサンド [アレルギー：小麦、卵、乳、林檎]	3,000
横須賀地卵の厚焼き玉子サンド [アレルギー：小麦、卵、大豆、林檎]	1,400 [L]

MALIBU KID'S PLATE マリブキッズプレート

鎌倉ソーセージ [アレルギー：豚肉]	1,500
ローストポテト [G][V][L]	
オーガニックバンケーキ [アレルギー：小麦、卵、乳、大豆]	[L]
ロメインレタス [G][V][L]	
プレーンオムレツ [アレルギー：卵、乳、大豆]	[G][L]
ミニデザート	

MAIN COURSE メインディッシュ



南瓜のグルテンフリーグラタン [アレルギー：乳、鶏肉]	2,800 [G]
サーモンの低温調理 アヴォカドディップ添え [アレルギー：小麦、鮭、大豆]	3,300
アンガスビーフの鉄板スタイル [アレルギー：小麦、牛肉、大豆]	3,800

RICE PLATE ライスプレート



ヴィーガンココナッツカレー ※	1,600 [G][V][L]
ベジタブルバエリア※ [アレルギー：小麦、大豆]	1,600 [G][V][L]
シーフードバエリア※ [アレルギー：海老、小麦、烏賊、大豆]	2,400

SIDE DISHES サイドディッシュ



天然酵母パンの盛り合わせ [アレルギー：小麦、卵、乳]	600 [L]
サフランライス [アレルギー：大豆]	500 [G][V][L]
ミックスライス	600 [G][V][L]
ブロッコリーマッシュポテト [アレルギー：乳]	600 [L]
ポテトグラタン [アレルギー：乳]	600 [L]
タブーリサラダ	500 [V][L]
ローストベジタブル	500 [G][V][L]

DESSERT デザート



クラシックガトーショコラ [アレルギー：小麦、卵、乳]	900
オリジナルシフォンケーキ [アレルギー：小麦、卵、大豆]	900
ココナッツ風味のバイクドフレンチトースト [アレルギー：小麦、卵、乳]	1,000 [L]
ミルクジェラート [アレルギー：乳]	500 [G][L]
季節のジェラート	500
本日のデザート	ask

STARTER



- BACKED CAULIFLOWER CRUST GLUTEN FREE PIZZA STYLE** 1,900
[Allergen : Egg, Milk, Nuts] G L
- QUESADILLA WITH CHICKEN & BROCCOLI** 1,200
[Allergen : Wheat, Milk, Chicken]
- ORIGINAL CLAM CHOWDER** 1,200
[Allergen : Milk]
- NACHOS** 1,000
[Allergen : Milk] G L
- MALIBU FARM ZUSHI SEAFOOD NACHOS** 1,800
[Allergen : Shrimp, Milk, Squid] G
- SAKE-STEAMED BLUE MUSSELS BASKET STYLE** 1,600
- KAMAKURA VEGETABLE SERVED WITH HUMMUS, GUACAMOLE & TZATZIKI** 2,200
[Allergen : Wheat, Milk, Sesame, Soybeans] V
- WHOLE WHEAT TORTILLA TOPPED WITH AVOCADO & CORIANDER SALAD** 1,600
[Allergen : Wheat] V L

SALAD



- BURRATA CHEESE & SEASONAL FRUITS SALAD SERVED WITH BALSAMIC REDUCTION** 2,000
[Allergen : Milk, Nuts] G L
- BRUSSELS SPROUT & ALMOND SALAD SERVED WITH MUSTARD DRESSING *** 1,400
[Allergen : Wheat, Nuts] V L

- CAESAR SALAD WITH KALE & CRISPY KAMAKURA BACON *** 1,800
[Allergen : Wheat, Egg, Milk, Soybeans, Pork, Apple]

- GREEK CHEESE & OLIVE SALAD OPEN OMELET STYLE *** 1,600
[Allergen : Egg, Milk] G L

SANDWICHES



- GRILLED VEGETABLE BURGER** 1,600
[Allergen : Wheat, Egg, Milk, Sesame, Soybeans] L
- SPICY AIOLI BEEF BURGER** 2,200
[Allergen : Wheat, Egg, Milk, Beef, Apple]
- ROASTED MARINATED CHICKEN BURGER** 2,000
[Allergen : Wheat, Egg, Milk, Soybeans, Chicken]
- GRILLED MACKEREL BURGER** 2,000
[Allergen : Wheat, Egg, Milk, mackerel, Apple]
- SANDWICH WITH BREADED SLOW COCKED TUNA** 3,000
[Allergen : Wheat, Egg, Milk, Apple]
- SANDWICH WITH THICK OMELET FROM NATURAL EGG OF YOKOSUKA JIDORI** 1,400
[Allergen : Wheat, Egg, Milk, Soybeans, Apple] L

ADDITION

The following items can be added to the products marked with *

- ANGUS BEEF STEAK** [Allergen : Beef] +1,600
- ROASTED MARINATED CHICKEN** +1,000
[Allergen : Wheat, Soybeans, Chicken]
- GRILLED SALMON** +2,200
[Allergen : Salmon]
- SAUTÉED SEAFOOD** +1,200
[Allergen : Shrimp, Squid]
- FRESH AVOCADO** G V L +300

MALIBU KID'S PLATE

- KAMAKURA SAUSAGE** [Allergen :Pork]
- ROASTED POTATO** G V L
- ORGANIC PANCAKE** [Allergen : Wheat, Egg, Milk, Soybeans] L
- ROMAINE LETTUCE** G V L
- PLAIN OUELLETTE** [Allergen : Egg, Milk, Soybeans] G L
- MINI DESSERT** 1,500

MAIN COURSE メインディッシュ



- PUMPKIN GRATIN GLUTEN FREE STYLE** 2,800
[Allergen : Milk, Chicken] G
- SLOW COOKED SALMON SERVED WITH AVOCADO GUACAMOLE** 3,300
[Allergen : Wheat, Salmon, Soybeans]
- ANGUS BEEF STEAK SERVED WITH GINGER GARLIC SOY SAUCE TEPPAN-YAKI STYLE** 3,800
[Allergen : Wheat, Beef, Soybeans]

RICE PLATE



- VEGAN COCONUT CURRY *** 1,600
G V L
- VEGETABLE PAELLA *** 1,600
[Allergen : Wheat, Soybeans] G V L
- SEAFOOD PAELLA *** 2,400
[Allergen : Shrimp, Wheat, Squid, Soybeans]

SIDE DISHES



- ASSORTED SOUR DOUGH BREAD** 600
[Allergen : Wheat, Egg, Milk] L
- SAFFRON RICE** 500
[Allergen : Soybeans] G V L
- BEANS MIXED RICE** 600
G V L
- BROCCOLI & MASHED POTATOS** 600
[Allergen : Milk] L
- ORIGINAL POTATO GRATIN** 600
[Allergen : Milk] L
- TABBOULEH SALAD** 500
V L
- ROASTED VEGETABLE** 500
G V L

DESSERT



- CLASSIC GATEAU CHOCOLATE** 900
[Allergen : Wheat, Egg, Milk]
- ORIGINAL CHIFFON CAKE** 900
[Allergen : Wheat, Egg, Soybeans]
- COCONUT FLAVORED OVEN BACKED FRENCH TOAST** 1,000
[Allergen : Wheat, Egg, Milk] L
- MILK GELATO** 500
[Allergen : Milk] G L
- SEASONAL GELATO** 500
- DESSERT OF THE DAY** ask