



## STARTER 前菜

グルテンフリー カリフラワークラストのチーズ焼き [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 逗子マリーナ シーフードナチョス [アレルギー：海老、乳、鳥賊]	1,800 G
相模湾産ムール貝のバスケット 酒蒸し風	1,600
小坪のサザエとリゾーニのリゾット仕立て つぼ焼きスタイル [アレルギー：小麦、卵、大豆、林檎]	1,800
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 アボカドとバクチーのサラダ [アレルギー：小麦]	1,600 V L

## 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
オマール海老と柚子のセヴィーチェ風 [アレルギー：海老、小麦、大豆]	4,800
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
グリーク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
ヴィーガンチョップドサラダ※ (ブルーチーズソース、またはレモンドレッシングからお選び下さい) [アレルギー：乳 (ブルーチーズソースのみ、またその場合はVではなくなります)]	2,200 G V L

## 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
地物のローズマリーでマリネした地鶏のロースト ハニーマスタードソース (1/2羽) [アレルギー：小麦、乳、大豆、鶏肉]	3,800
本日のお魚料理 [アレルギー：小麦、大豆]	ask

## 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]	
ローストポテト G V L	
オーガニックパンケーキ [アレルギー：小麦、卵、乳、大豆] L	
ロメインレタス G V L	
ブレンオムレツ [アレルギー：卵、乳、大豆] G L	
ミニデザート	1,500

## 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、鳥賊、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

## 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、鳥賊]	+1,200
フレッシュアヴォカド G V L	+300

G グルテンフリー V ヴィーガン L ラクトベジタリアン

\*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。



## STARTER

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

## SALAD

<b>BURRATA CHEESE &amp; SEASONAL FRUITS SALAD SERVED WITH BALSAMIC REDUCTION</b>	2,000
[Allergen : Milk, Nuts]	<b>G L</b>
<b>HOMARD LOBSTER YUZU FLAVORED CEVICHE STYLE</b>	4,800
[Allergen : Shrimp, Wheat, Soybeans]	
<b>BRUSSELS SPROUT &amp; ALMOND SALAD SERVED WITH MUSTARD DRESSING *</b>	1,400
[Allergen : Wheat, Nuts]	<b>V L</b>
<b>CAESAR SALAD WITH KALE &amp; CRISPY KAMAKURA BACON *</b>	1,800
[Allergen : Wheat, Egg, Milk, Soybeans, Pork, Apple]	
<b>GREEK CHEESE &amp; OLIVE SALAD OPEN OMELET STYLE *</b>	1,600
[Allergen Egg, Milk]	<b>G L</b>
<b>VEGAN CHOPPED SALAD *</b>	2,200
[Allergen : Milk(Only for Blue cheese sauce and is not <b>V</b> ) (PLEASE CHOOSE BLUE CHEESE SAUCE OR LEMON DRESSING)]	<b>G V L</b>

## MAIN COURSE

<b>PUMPKIN GRATIN GLUTEN FREE STYLE</b>	2,800
[Allergen : Milk, Chicken]	<b>G</b>
<b>SLOW COOKED SALMON SERVED WITH AVOCADO GUACAMOLE</b>	3,300
[Allergen : Wheat, Salmon, Soybeans]	
<b>ANGUS BEEF STEAK SERVED WITH GINGER GARLIC SOY SAUCE TEPPAN-YAKI STYLE</b>	3,800
[Allergen : Wheat, Beef, Soybeans]	
<b>ROASTED MARINATED HALF CHICKEN SEVED WITH HONEY MUSTARD SAUCE</b>	3,800
[Allergen : Wheat, Milk, Soybeans, Chicken]	
<b>WHOLE FISH OF THE DAY</b>	ask
[Allergen : Wheat, Soybeans]	

## MALIBU KID'S PLATE

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

## RICE PLATE

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

## SIDE DISHES

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

## DESSERT

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

**G** Gruten Free **V** Vegan **L** Lacto Vegetarian

\* All prices are tax excluded. 10% service charge will be charged separately.

<b>ADDITION</b>	The following items can be added to the products marked with *	<b>GRILLED SALMON</b>	+2,200
		[Allergen : Salmon]	
<b>ANGUS BEEF STEAK</b>	+1,600	<b>SAUTÉED SEAFOOD</b>	+1,200
[Allergen : Beef]		[Allergen : Shrimp, Squid]	
<b>ROASTED MARINATED CHICKEN</b>	+1,000	<b>FRESH AVOCADO</b>	+300
[Allergen : Wheat, Soybeans, Chicken]		<b>G V L</b>	