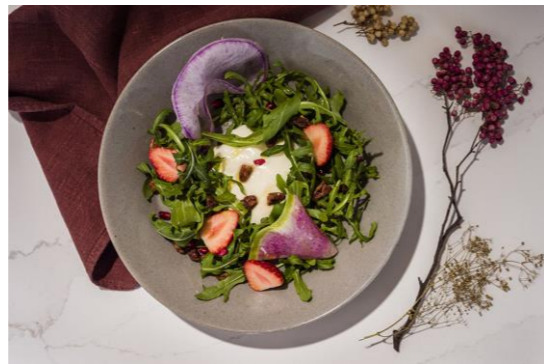




COLD APPETIZER 前菜

ブラータチーズとフレッシュフルーツのサラダ [アレルギー：乳、ナッツ類]	2,400 [G][L]
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]	1,500 [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 [G]
グreekチーズとオリーブのサラダ※ [アレルギー：乳]	1,800 [G][L]
鎌倉ハムのサラダ [アレルギー：卵、大豆、豚肉]	2,400



HOT APPETIZER 温前菜

相模湾産蛤の白ワイン蒸し バスケットスタイル	2,200
ナチョス [アレルギー：乳]	1,400 [G][L]
MALIBU FARM 返子マリーナ シーフードナチョス [アレルギー：海老、乳、鳥賊]	2,200 [G]
オリジナルクラムチャウダー [アレルギー：乳]	900
低温コンフィしたマグロのカツレツ [アレルギー：卵、乳、大豆、林檎、ナッツ類]	2,800

MAIN COURSE メインコース

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]	2,200 [G][L]
サーモンの低温調理 [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]	4,500
やまゆりボークのグリル 特製サルサヴェルデ	3,600
地物のローズマリーでマリネした鶏胸のロースト 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
生姜醤油でマリネしたラムラックのロースト [アレルギー：小麦、大豆]	3,900
本日の尾頭付きお魚料理	4,000



RICE PLATE ライスプレート

チキンパエリア※ [アレルギー：小麦、大豆、鶏肉]	2,400
シーフードパエリア※ [アレルギー：海老、小麦、鳥賊、大豆]	2,600

ADDITION

※印の商品は
こちら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]	+2,000	サーモンのグリル [アレルギー：鮭]	+2,200
マリネチキンのロースト [アレルギー：小麦、大豆、鶏肉]	+1,000	ソテードシーフード [アレルギー：海老、鳥賊]	+1,200

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]

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：乳、豚肉]	
ローストポテト [G][V][L]	
パンケーキ [アレルギー：小麦、卵、乳、大豆]	
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]	1,500

DESSERT デザート

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]	600 [G][L]
季節のジェラート	600
本日のデザート	ask

[G] グルテンフリー [V] ヴィーガン [L] ラクトベジタリアン

※料金は税別表記です
※別途サービス料が発生します



COLD APPETIZER

BURRATA CHEESE & SEASONAL FRUITS SALAD SERVED WITH BALSAMIC REDUCTION [Allergen : Milk, Nuts]	2,400 <small>G L</small>
WHOLE WHEAT TORTILLA TOPPED WITH AVOCADO & CORIANDER SALAD [Allergen : Wheat]	1,500 <small>V L</small>
CAESAR SALAD WITH KALE & CRISPY KAMAKURA BACON ※ [Allergen : Wheat, Egg, Milk, Soybeans, Pork, Apple]	1,800 <small>G</small>
GREEK CHEESE & OLIVE SALAD ※ [Allergen : Milk]	1,800 <small>G L</small>
VEGETABLE SALAD TOPPED WITH KAMAKURA HUM [Allergen : Egg, Soybeans, Pork]	2,400



HOT APPETIZER

WHITE WINE-STEAMED CLAM BASKET STYLE	2,200
NACHOS [Allergen : Milk]	1,400 <small>G L</small>
MALIBU ZUSHI SEAFOOD NACHOS [Allergen : Shrimp, Milk, Squid]	2,200 <small>G</small>
ORIGINAL CLAM CHOWDER [Allergen : Milk]	900
SLOW COOKED TUNA CUTLET STYLE [Allergen : Egg , Milk , Soybeans, Apple, Nuts]	2,800

MAIN COURSE

BACKED CAULIFLOWER CRUST GLUTEN FREE PIZZA STYLE [Allergen : Egg, Milk, Nuts]	2,200 <small>G L</small>
SLOW COOKED SALMON [Allergen : Wheat, Salmon, Soybeans]	3,300
ANGUS BEEF STEAK TEPPAN-YAKI STYLE [Allergen : Wheat, Beef, Soybeans]	4,500
GRILLED YAMAYURI PORK SERVED WITH SPECIAL GREEN SAUCE	3,600
ROASTED MARINATED HALF CHICKEN SERVED WITH HONEY MUSTARD SAUCE [Allergen : Wheat, Milk, Soybeans, Chicken]	3,800
ROASTED GINGER MARINATED LAMB RACK [Allergen : Wheat, Soybeans]	3,900
WHOLE FISH OF THE DAY	4,000



RICE PLATE

CHICKEN PAELLA ※ [Allergen : Wheat, Soybeans , Chicken]	2,400
SEAFOOD PAELLA ※ [Allergen : Shrimp, Wheat, Squid, Soybeans]	2,600

ADDITION

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

ANGUS BEEF STEAK [Allergen : Beef]	+2,000	GRILLED SALMON [Allergen : Salmon]	+2,200
ROASTED MARINATED CHICKEN [Allergen : Wheat, Soybeans, Chicken]	+1,000	SAUTÉED SEAFOOD [Allergen : Shrimp, Squid]	+1,200

SIDE DISHES

ASSORTED SOUR DOUGH BREAD [Allergen : Wheat, Egg, Milk]	600 <small>L</small>
SAFFRON RICE [Allergen : Soybeans]	500 <small>G V L</small>

MALIBU KID'S PLATE

KAMAKURA SAUSAGE [Allergen : Pork]	
ROASTED POTATO <small>G V L</small>	
PANCAKE [Allergen : Wheat, Egg, Milk, Soybeans]	
ROMAINE LETTUCE <small>G V L</small>	
PLAIN OMELETTE [Allergen : Egg, Milk, Soybeans] <small>G L</small>	1,500

DESSERT

COCONUT FLAVORED OVEN BACKED FRENCH TOAST [Allergen : Wheat, Egg, Milk]	1,000 <small>L</small>
MILK GELATO [Allergen : Milk]	600 <small>G L</small>
SEASONAL GELATO	600
DESSERT OF THE DAY	ask

G Gluten Free V Vegan L Lacto Vegetarian

*All prices are tax excluded.

*A service charge is incurred.



マリブファームテイastingショートコース
MALIBU FARM Tasting Short Menu
6,500 円 (税・サービス料別)

前菜
Appetizer

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

or

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

スープ
Soup

本日のスープ
Today' s soup

メインコース
Main Course

サーモンの低温調理
Slow cooked Salmon
Or

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

アングスビーフの鉄板スタイル (+ ¥ 900)
Angus Beef Steak TEPPAN-YAKI Style