



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]	1,600 [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]	2,000 [G]
砂肝のコンフィのサラダ デュジョンマスタードと 胡桃オイルのヴィネグレット [アレルギー：胡桃、鶏肉、ナッツ類]	2,200 [G]
フレッシュオイスター [アレルギー：小麦、大豆]	1,600



HOT APPETIZER 温前菜

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、イカ]	2,200 [G]
本日のスープ	900
鎌倉ハムのソーセージ [アレルギー：小麦、大豆、豚肉]	1,300 [G]
低温コンフィしたマグロのカツレツ [アレルギー：小麦、大豆、ナッツ類]	2,800

MAIN COURSE メインコース

低温調理したサーモンのグリル [アレルギー：小麦、鮭、大豆]	3,300 [G]
和牛ランプのステーキ 柚子の香るおろしソース 鉄板スタイル [アレルギー：小麦、牛肉、大豆]	4,800
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、林檎]	3,800
レモン麹でマリネしたラムラックのロースト	3,900 [G]



HOT POT お鍋

スペアリブと豚バラ肉の薬膳鍋 [アレルギー：豚肉]	4,500
------------------------------	-------

RICE PLATE ライスプレート

ドリア [アレルギー：乳、大豆、鶏肉]	1,600 [L]
和牛筋の赤ワイン煮込み パンシチュースタイル [アレルギー：小麦、乳、牛肉]	1,800

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]
ガーリックライス [アレルギー：牛肉、大豆]	500

MALIBU KID'S PLATE マリブキッズプレート

鎌倉ハムのソーセージ [アレルギー：小麦、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] プレーンオムレツ [アレルギー：卵、乳、大豆] [G][L]	1,500
---	-------

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 バニラアイス添え [アレルギー：小麦、卵、乳]	900 [L]
クラシックガトーショコラ [アレルギー：小麦、卵、乳、大豆、ナッツ類]	1,000 [L]
ダブルチーズケーキ [アレルギー：小麦、卵、乳、ナッツ類]	1,000 [L]
季節のタルト [アレルギー：小麦、卵、乳、ナッツ類]	1,000
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

[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	2,400
[Allergen : Milk, Nuts]	<small>G L</small>
WHOLE WHEAT TORTILLA TOPPED WITH AVOCADO & CORIANDER SALAD	1,600
[Allergen : Wheat]	<small>V L</small>
CAESAR SALAD WITH KALE & CRISPY KAMAKURA BACON	2,000
[Allergen : Wheat, Egg, Milk, Soybeans, Pork, Apple]	<small>G</small>
WALNUTS OIL DRESSING SALAD WITH CONFIT OF GIBLETS	2,200
[Allergen : Walnut, Chicken, Nuts]	<small>G</small>
FRESH OYSTER	1,600
[Allergen : Wheat, Soybeans]	



HOT APPETIZER

MALIBU ZUSHI SEAFOOD NACHOS	2,200
[Allergen : Shrimp, Milk, Squid]	<small>G</small>
SOUP OF THE DAY	900
KAMAKURA SAUSAGE	1,300
[Allergen : Wheat, Soybeans, Pork]	<small>G</small>
SLOW COOKED TUNA CUTLET STYLE	2,800
[Allergen : Wheat, Soybeans, Nuts]	

MAIN COURSE

GRILLED SLOW COOKED SALMON	3,300
[Allergen : Wheat, Salmon, Soybeans]	<small>G</small>
WAGYU RUMP STEAK SERVED WITH YUZU FLAVORED GRAINED RADISH SAUCE TEPPAN STYLE	4,800
[Allergen : Wheat, Soybeans, Beef]	
ROASTED MARINATED HALF CHICKEN SERVED WITH HONEY MUSTARD SAUCE	3,800
[Allergen : Wheat, Milk, Soybeans, Chicken, Apple]	
ROASTED LEMON-KOJI MARINATED LAMB RACK	3,900
	<small>G</small>



HOT POT

BRAISED PORK BALLY & SPARE RIB [BAK KUT TEH] STYLE	4,500
[Allergen : Pork]	

RICE PLATE

DORIA	1,600
[Allergen : Wheat, Soybeans, Chicken]	<small>L</small>
RED WINE BRAISED WAGYU TENDONS STUFFED IN BREAD	1,800
[Allergen : Wheat, Milk, Beef]	

SIDE DISHES

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

MALIBU KID'S PLATE

KAMAKURA HAM 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 WITH VANILLA ICE CREAM	900
[Allergen : Wheat, Egg, Milk]	<small>L</small>
CLASSIC GATEAU CHOCOLATE	1,000
[Allergen : Wheat, Egg, Milk, Soybeans, Nuts]	<small>L</small>
DOUBLE CHEESE CAKE	1,000
[Allergen : Wheat, Egg, Milk, Nuts]	<small>L</small>
TART OF THE DAY	1,000
[Allergen : Wheat, Egg, Milk, Nuts]	
MILK GELATO	600
[Allergen : Milk]	<small>G L</small>
SEASONAL GELATO	600

G Gluten Free V Vegan L Lacto Vegetarian

*All prices are tax excluded.

*A service charge is incurred.