



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]	2,700 G L
全粒粉のトルティーヤにのせた アボカドとパクチーのサラダ [アレルギー：小麦]	1,700 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：卵、乳]	2,200 G
フレッシュオイスター(3ps) [アレルギー：小麦]	1,800



HOT APPETIZER 温前菜

地蛤の白ワイン蒸し バスケットスタイル	2,700 G
MALIBU FARM 選子マリーナ シーフードナチョス [アレルギー：海老、乳]	2,400 G
本日のスープ	1,000
鎌倉ハムのソーセージ(150g)	1,500 G
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]	2,400 G L

G グルテンフリー V ヴィーガン L ラクトベジタリアン

※各メニューには7大アレルギーを表記しております、アレルギーをお持ちでしたら、事前にスタッフまでお申し付け下さい。

※料金は税込表記です。

※別途サービス料10%を頂戴致します。

MAIN COURSE メインコース

フランス産 鴨の胸肉の低温調理 オレンジバルサミコソース(450g) [アレルギー：小麦、乳]	4,000
低温調理したサーモンのグリル(120g)	3,600 G
伊勢海老のロースト セヴィーチェドレッシング(200g) [アレルギー：海老、小麦]	4,200
和牛サーロインのステーキ レフォールクリームと共に ラム酒の香り(220g) [アレルギー：小麦、卵、乳]	5,500
地物のローズマリーでマリネした雛鶏のロースト ハニーマスタードソース (1/2羽) [アレルギー：小麦]	4,200
レモン麹でマリネしたラムラックのロースト	4,400 G



HOT POT お鍋

スペアリブと豚バラ肉の薬膳鍋 [アレルギー：小麦]	5,000
------------------------------	-------

RICE PLATE ライスプレート

ドリア [アレルギー：小麦、乳]	1,800
カレーピラフと春野菜のチーズ焼き [アレルギー：小麦、乳、ナッツ]	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]	700 L
ガーリックライス [アレルギー：小麦、乳]	600

MALIBU KID'S PLATE マリブキッズプレート

鎌倉ハムのソーセージ G ローストポテト G V L パンケーキ [アレルギー：小麦、卵、乳] リーフサラダ G L ブレーンオムレツ [アレルギー：小麦、卵、乳] L	1,700
--	-------

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]	1,000 L
クラシックガトーショコラ [アレルギー：小麦、卵、乳、ナッツ類]	1,100 L
ダブルチーズケーキ [アレルギー：小麦、卵、乳、ナッツ類]	1,100 L
季節のタルト [アレルギー：小麦、卵、乳、ナッツ類]	1,300
ミルクジェラート [アレルギー：乳]	700 G L
季節のジェラート	700



COLD APPETIZER

BURRATA CHEESE & SEASONAL FRUITS SALAD SERVED WITH BALSAMIC REDUCTION [Allergen : Milk, Nuts]	2,700 G L
WHOLE WHEAT TORTILLA TOPPED WITH AVOCADO & CORIANDER SALAD [Allergen : Wheat]	1,700 V L
CAESAR SALAD WITH KALE & CRISPY KAMAKURA BACON [Allergen : Egg, Milk,]	2,200 G
FRESH OYSTER(3ps) [Allergen : Wheat,]	1,800



HOT APPETIZER

WHITE WINE-STEAMED CLAM BASKET STYLE	2,700 G
MALIBU FARM ZUSHI SEAFOOD NACHOS [Allergen : Shrimp, Milk,]	2,400 G
SOUP OF THE DAY	1,000
KAMAKURA SAUSAGE(150g)	1,500 G
BAKED CAULIFLOWER CRUST GLUTEN FREE PIZZA STYLE [Allergen : Egg, Milk, Nuts]	2,400 G L

MAIN COURSE

SLOW COOKED DUCK BREAST SERVED WITH ORANGE BALSAMIC SAUCE(450g) [Allergen : Wheat, Milk]	4,000 G
GRILLED SLOW COOKED SALMON	3,600 G
ROASTED LOBSTER SERVED WITH CEVICHE DRESSING [Allergen : Wheat, Shrimp]	4,200
WAGYU SIRLOIN STEAK SERVED WITH HORSERADISH CREAM AND THE SCENT OF RUM [Allergen : Wheat, egg, Milk]	5,500
ROASTED MARINATED HALF CHICKEN SERVED WITH HONEY MUSTARD SAUCE [Allergen : Wheat]	4,200
ROASTED LEMON-KOJI MARINATED LAMB RACK	4,400 G



HOT POT

BRAISED PORK BALLY & SPARE RIB [BAK KUT TEH] STYLE [Allergen : Wheat]	5,000
---	-------

RICE PLATE

DORIA [Allergen : Wheat, milk,]	1,800
OVEN BAKED DRY CURRY TOPPED WITH MELTED CHEESE [Allergen : Wheat, Milk , Nuts]	2,400

SIDE DISHES

ASSORTED SOUR DOUGH BREAD [Allergen : Wheat, Egg, Milk]	700 L
GARLIC RICE [Allergen : Wheat, milk]	600

MALIBU KID'S PLATE

KAMAKURA HAM SAUSAGE G	
ROASTED POTATO G V L	
PANCAKE [Allergen : Wheat, Egg, Milk]	
LEAF SALAD G L	
PLAIN OMELETTE [Allergen : Wheat, Egg, Milk] L	
	1,700

DESSERT

COCONUT FLAVORED OVEN BAKED FRENCH TOAST WITH VANILLA ICE CREAM [Allergen : Wheat, Egg, Milk]	1,000 L
CLASSIC GATEAU CHOCOLATE [Allergen : Wheat, Egg, Milk, Nuts]	1,100 L
DOUBLE CHEESE CAKE [Allergen : Wheat, Egg, Milk, Nuts]	1,100 L
TART OF THE DAY [Allergen : Wheat, Egg, Milk, Nuts]	1,300
MILK GELATO [Allergen : Milk]	700 G L
SEASONAL GELATO	700

G Gluten Free V Vegan L Lacto Vegetarian

*Please tell us in advance if you have any dietary restrictions.

*All prices are tax included.

*10% service charge will be charge separately.