



## 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
鱈のカルパッチョと冷製焼きナスのサラダ スモーク醤油のヴィネグレット [アレルギー：小麦]	2,200
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
コーントルティエヤ チリビーンズとチーズソースと共に ナチョスタイル [アレルギー：乳]	2,400 G L
本日のスープ	1,000
鎌倉ハムのソーセージ(3ps)	1,500 G
フラットブレッドに載せたアボカドとパクチーのサラダ 「ハラーチェ」スタイル [アレルギー：小麦]	1,800 V 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)	4,000 G
低温調理したサーモンのグリル(180g)	3,600 G
鯛のスチーム フィッシュタコスタイル(140g) [アレルギー：小麦]	3,400
レモン麹でマリネしたやまゆりポークのグリル(200g)	3,600 G
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]	4,200
和牛サーロインのステーキ 韓国唐辛子と白胡麻のソース(220g) [アレルギー：小麦]	5,500



## RICE PLATE ライスプレート

青木農園の丸ズッキーニに射込んだドリア [アレルギー：小麦、乳]	1,800
シーフードと夏野菜のパエリア [アレルギー：海老]	2,400 G



## 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
<b>MALIBU KID'S PLATE マリブキッズプレート</b>	
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 [アレルギー：卵] G プレーンオムレツ [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
ベリーのシフォンケーキ [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

<b>Burrata Cheese &amp; Seasonal Fruits Salad</b> served with Balsamic Reduction [Allergen : Milk, Nuts]	2,400 <small>G L</small>
<b>Carpaccio of Mackerel &amp; Baked Eggplant Salad</b> served with Smoke Flavored Soy Sauce Vinaigrette [Allergen : Wheat]	2,700
<b>Caesar Salad with Kale &amp; Crispy KAMAKURA Bacon</b> [Allergen : Egg, Milk,]	2,200 <small>G</small>
<b>Fresh Oyster(3ps)</b> [Allergen : Wheat ]	1,800



## HOT APPETIZER

<b>White Wine Steamed Clam Basket Style</b>	2,700 <small>G</small>
<b>Corn Tortilla Topped with Chili Beans &amp; Cheese Sauce</b> "Nachos Style" [Allergen : Milk,]	2,400 <small>G L</small>
<b>Soup of the Day</b>	1,000
<b>KAMAKURA Sausage (3ps)</b>	1,500 <small>G</small>
<b>Flat Bread Topped with KAMAKURA Sausage</b> <b>Avocado &amp; Coliander "Huarache" Style</b> [Allergen : Wheat ]	2,400 <small>V L</small>

## MAIN COURSE

<b>Slow Cooked Duck Breast</b> served with Orange Balsamic Sauce(450g)	4,000 <small>G</small>
<b>Grilled Slow Cooked Salmon</b>	3,600 <small>G</small>
<b>Steamed Seabream "Fish Taco" Style</b> [Allergen : Wheat ]	3,400
<b>Roasted Lemon-KOJI Marinated YAMAYURI Pork</b>	3,600 <small>G</small>
<b>Roasted Marinated Half Chicken</b> served with Honey Mustard Sauce [Allergen : Wheat ]	4,200
<b>WAGYU Sirloin Steak</b> served with Spicy Garlic Soy Sauce [Allergen : Wheat ]	5,500



## RICE PLATE

<b>Doria stuffed in UFO Zucchini</b> [Allergen : Wheat, Milk,]	1,800
<b>Paella with Seafood &amp; Seasonal Vegetable</b> [Allergen : Shrimp ]	2,400 <small>G</small>



## SIDE DISHES

<b>Assorted Sour Dough Bread</b> [Allergen : Wheat, Egg, Milk]	700 <small>L</small>
<b>Garlic Rice</b> [Allergen : Wheat, Milk ]	600

## MALIBU KID'S PLATE

<b>KAMAKURA Ham Sausage</b> <small>G</small>	
<b>Roasted Potato</b> <small>G V L</small>	
<b>Pancake</b> [Allergen : Wheat, Egg, Milk]	
<b>Leaf Salad</b> [Allergen : Egg ] <small>G</small>	
<b>Plain Omelette</b> [Allergen : Wheat, Egg, Milk ] <small>L</small>	1,700

## DESSERT



<b>Coconut Flavored Oven Baked</b>	
<b>French Toast with Vanilla Ice Cream</b> [Allergen : Wheat, Egg, Milk]	1,000 <small>L</small>
<b>Classic Gateau Chocolate</b> [Allergen : Wheat, Egg, Milk, Nuts]	1,100 <small>L</small>
<b>Berry Chiffon Cake</b> [Allergen : Wheat, Egg, Milk, Nuts]	1,100 <small>L</small>
<b>Tart of the Day</b> [Allergen : Wheat, Egg, Milk, Nuts]	1,300
<b>Milk Gelato</b> [Allergen : Milk]	700 <small>G L</small>
<b>Seasonal Gelato</b>	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.