

## 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  
**burrata cheese & seasonal fruits salad**  
**served with balsamic reduction** 2,400 <sup>G</sup><sub>L</sub>  
 [アレルギー：乳、ナッツ類]  
 [Allergen : Milk, Nuts]

南葉山のロメインレタスのグreekサラダ  
**greek salad with HAYAMA roma lettuce** 2,200 <sup>G</sup><sub>L</sub>  
 [アレルギー：乳]  
 [Allergen : Milk]

ケールと鎌倉ベーコンのシーザーサラダ  
**caesar salad with kale & crispy KAMAKURA bacon** 2,200 <sup>G</sup>  
 [アレルギー：卵、乳]  
 [Allergen : Egg, Milk]

マリナした穴子の白焼きと焼きナス、レタスのサラダ  
**marinated grilled conger & baked eggplant with green salad** 2,400  
 [アレルギー：小麦]  
 [Allergen : Wheat]

フレッシュオイスター(3ps)  
**fresh oyster(3ps)** 1,800  
 [アレルギー：小麦]  
 [Allergen : Wheat]



## HOT APPETIZER 温前菜

地蛤の白ワイン蒸し バスケットスタイル  
**white wine steamed clam basket style (500g)** 2,700 <sup>G</sup>

サステイナブルシュリンプのアヒージョ  
**ajillo with sustainable shrimp** 1,600  
 [アレルギー：海老、小麦]  
 [Allergen : Shrimp, Wheat]

本日のスープ  
**soup of the day** 1,000

鎌倉ハムのソーセージ  
**KAMAKURA sausage (3ps)** 1,500 <sup>G</sup>

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  
**flat bread topped with avocado & coriander**  
**"Huarache" style** 1,500 <sup>V</sup><sub>L</sub>  
 [アレルギー：小麦]  
 [Allergen : Wheat]

<sup>G</sup> グルテンフリー <sup>V</sup> ヴィーガン <sub>L</sub> ラクトヴェジタリアン

※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ください。  
 ※料金は税込表記です。  
 ※別途サービス料10%を頂戴いたします。

## MAIN COURSE メインコース

フランス産 鴨の胸内の低温調理  
 オレンジバルザミソース  
**slow cooked duck breast**  
**served with orange balsamic sauce (400g)** 4,000 <sup>G</sup>

低温調理した  
 ブルーシーフードサーモンのロースト  
**roasted slow cooked blue seafood salmon (180g)** 3,600 <sup>G</sup>

オマール海老のグラタン仕立て 雲丹の香る  
 サステイナブルシュリンプのトマトクリームソース  
 フェットチーネと共に  
**gratin of homard lobster with fettuccine**  
**served with sea urchin flavored sustainable**  
**tomato cream sauce** 4,200  
 [アレルギー：海老、小麦、乳]  
 [Allergen : Shrimp, Wheat, Milk]

レモン麴でマリネした湘南ポークのグリル  
**roasted lemon-KOJI marinated SHONAN pork (220g)** 3,500 <sup>G</sup>

自家菜園のローズマリーでマリネした雌鶏のロースト  
 ハニーマスタードソース (1/2羽)  
**roasted marinated half chicken**  
**served with honey mustard sauce** 4,200 <sup>G</sup>  
 [アレルギー：小麦]  
 [Allergen : Wheat]

国産牛サーロインのステーキ  
 信州味噌と七味唐辛子のソース  
**japanese beef sirloin steak with garlic rice**  
**served with spicy MISO sauce (220g)** 5,500  
 [アレルギー：小麦]  
 [Allergen : Wheat]



## RICE PLATE ライスプレート

季節のお野菜のオリジナルドリア  
**special doria with seasonal vegetable** 1,800  
 [アレルギー：小麦、乳]  
 [Allergen : Wheat, Milk]

シーフードと秋野菜のパエリア  
**paella with seafood & seasonal vegetable** 2,400 <sup>G</sup>  
 [アレルギー：海老]  
 [Allergen : Shrimp]

## SIDE DISHES サイドディッシュ

天然酵母パンの盛り合わせ  
**assorted sour dough bread** 700 <sub>L</sub>  
 [アレルギー：小麦、卵、乳]  
 [Allergen : Wheat, Egg, Milk]

ガーリックライス  
**garlic rice** 600  
 [アレルギー：小麦、乳]  
 [Allergen : Wheat, Milk]

## MALIBU KID'S PLATE マリブキッズプレート

鎌倉ハムのソーセージ  
 ローストポテト  
 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]  
 プレーンオムレツ [アレルギー：小麦、卵、乳]  
**KAMAKURA ham sausage** <sup>G</sup>  
**roasted potato** <sup>G</sup><sub>V</sub><sub>L</sub>  
**pancake** [Allergen : Wheat, Egg, Milk]  
**leaf salad** [Allergen : Egg] <sup>G</sup>  
**plain omelet** [Allergen : Wheat, Egg, Milk] <sub>L</sub> 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  
**coconut flavored oven baked**  
**french toast with vanilla ice cream** 1,100 <sub>L</sub>  
 [アレルギー：小麦、卵、乳、ナッツ類]  
 [Allergen : Wheat, Egg, Milk, Nuts]

クラシックガトーショコラ  
**classic gateau chocolate** 1,100 <sub>L</sub>  
 [アレルギー：小麦、卵、乳、ナッツ類]  
 [Allergen : Wheat, Egg, Milk, Nuts]

ダブルチーズケーキ  
**double cheese cake** 1,100 <sub>L</sub>  
 [アレルギー：小麦、卵、乳、ナッツ類]  
 [Allergen : Wheat, Egg, Milk, Nuts]

季節のタルト  
**tart of the day** 1,100  
 [アレルギー：小麦、卵、乳、ナッツ類]  
 [Allergen : Wheat, Egg, Milk, Nuts]

ミルクジェラート  
**milk gelato** 700 <sup>G</sup><sub>L</sub>  
 [アレルギー：乳]  
 [Allergen : Milk]

季節のジェラート  
**seasonal gelato** 700