



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 2,000 ^G_L

[アレルギー：乳、ナッツ類]
 [Allergen : Milk, Nuts]

南葉山のロメインレタスとフェタチーズのサラダ
Greek salad with HAYAMA roma lettuce 1,600 ^G_L

[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 1,800 ^G

[アレルギー：卵、乳]
 [Allergen : Egg, Milk]

マリネ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 2,200

[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 ^G

サスティ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 ^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
Flat bread topped with avocado & coriander "Huarache" style 1,500 ^V_L

[アレルギー：小麦]
 [Allergen : Wheat]

HOT POT Promotion

マリブファームの温かいお鍋料理
 For 2~3 person

HOT POT

ヴィーガン豆乳鍋
 自家製ハラペーニョの柚子胡椒添え
Vegan soymilk hotpot 5,000 ^V_L

大山鶏のローマ風トマト鍋
Free-range chicken with blue seafood 6,000 ^G

ブルーシーフードのブイヤベース
Bouillabace with blue seafood 7,500 ^G

STAPLE FOOD

リゾットまたはスープパスタとして
 お召し上がりください
Serve as risotto or pasta

ご飯
Rice 500

パスタ
Pasta 500

^G グルテンフリー ^V ヴィーガン ^L ラクトベジタリアン
^G Grueten Free ^V Vegan ^L Lacto Vegetarian

食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文の際に係りの者お申し付けください

Please let us know if you have any food allergies.

上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします

Price above include tax and subject to a 10% service charge.

MAIN COURSE メインコース

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 ^G

オマール海老のグラタン仕立て 雲丹の香る
 サスティ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]

レモン麩でマリネした湘南ポークのグリル
Roasted lemon-KOJI marinated SHONAN pork (220g) 3,500 ^G

自家菜園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)
Roasted marinated half chicken
served with honey mustard sauce 4,200 ^G

[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 ^G

[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 ^L

[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 ^G
Roasted potato ^G_V_L
Pancake [Allergen : Wheat, Egg, Milk]
Leaf salad [Allergen : Egg] ^G
Plain omelet [Allergen : Wheat, Egg, Milk] ^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
Coconut flavored oven baked
french toast with vanilla ice cream 1,100 ^L

[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 ^L

[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 ^L

[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 ^G_L

[アレルギー：乳]
 [Allergen : Milk]

季節のジェラート
Seasonal gelato 700



マリブファーム グランピング シェアコース
MALIBU FARM Grumping Sharing Menu

8,800 per parson

お二人様より承ります

Minimum two parson for course menu

冷前菜 Cold Appetizer

下記より前菜を、お一つお選びください
Please choose one appetizer

南葉山口メインレタスとフェタチーズのサラダ

Greek salad with HAYAMA roma lettuce

or

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

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

温前菜 Hot Appetizer

サスティナブルシュリンプのアヒージョ

Ajillo with sustainable shrimp

季節野菜のオープンチーズ焼き

Oven baked seasonal vegetable topped with melted
cheese

メイン Main Course

下記よりメインを、お一つお選びください
Please choose one main course

ヴィーガン豆乳鍋 自家製ハラペーニョの柚子胡椒添え

Vegan soymilk hotpot

or

大仙鶏のローマ風トマト鍋

Free-range chicken with tomato hotpot

or

ブルーシーフードのピヤベース

Bouillabace with blue seafood

<+1,000>

お食事 Staple Food

ライスまたは、パスタをお選びください
Please choose rice or pasta

本日のデザート Dessert of the day

上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします
price above include tax and are subject to a 10% service charge