



## 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 <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とフェタチーズのサラダ  
**Greek salad with HAYAMA roma lettuce**  
 1,600 <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**  
 1,800 <sup>G</sup>  
 [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 <sup>G</sup>

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 <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]

## 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 <sup>V</sup><sub>L</sub>

大山鶏のローマ風トマト鍋  
**Free-range chicken with blue seafood** 6,000 <sup>G</sup>

ブルーシーフードのブイヤベース  
**Bouillabace with blue seafood** 7,500 <sup>G</sup>

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

<sup>G</sup> グルテンフリー <sup>V</sup> ヴィーガン <sup>L</sup> ラクトベジタリアン  
<sup>G</sup> Grueten Free <sup>V</sup> Vegan <sup>L</sup> 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 <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 <sup>G</sup>

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 <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 <sup>L</sup>  
 [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] <sup>L</sup> 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 <sup>L</sup>  
 [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 <sup>L</sup>  
 [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 <sup>L</sup>  
 [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



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