



## HOT POT Promotion

マリブファームの温かいお鍋料理  
For 2~3 person

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 <small>V L</small>
大山鶏のローマ風トマト鍋 free-range chicken with blue seafood	6,000 <small>G</small>
ブルーシーフードのブイヤベース bouillabace with blue seafood	7,500 <small>G</small>
ライス rice	500
パスタ pasta	500
※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 Please serve as risotto or pasta	



こちらのQRコードより、  
お料理の画像をご覧いただけます  
Please check the image of the dish  
from this QR code

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.

## 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  
[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  
[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  
[アレルギー: 卵、乳]  
[Allergen : Egg, Milk]

マリネサーモンのサラダ オレンジドレッシング  
marinated salmon salad 2,600  
served with orange dressing G

フレッシュオイスター  
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  
ハラージェスタイル  
flat bread topped with avocado & coriander  
“Huarache” style 1,500  
[アレルギー: 小麦]  
[Allergen : Wheat]

## 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  
shrimp 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雑鶏のロースト  
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  
[アレルギー: 小麦]  
[Allergen : Wheat]

西京味噌でマリネしたラムラックのロースト  
米粉のパンと共に  
roasted MISO marinated lamb rack  
served with rice bread 5,500  
[アレルギー: 小麦]  
[Allergen : Wheat]

国産牛サーロインのステーキ  
黒胡椒と赤ワインのソース ガーリックライス添え  
japanese beef sirloin steak with garlic rice  
served with black pepper  
red wine sauce (220g) 5,500  
[アレルギー: 小麦、乳]  
[Allergen : Wheat, Milk]

## 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 2,000  
[アレルギー: 小麦、乳]  
[Allergen : Wheat, Milk]

自家菜園のローズマリーでマリネした  
大山鶏のジャンバラヤ  
jambalaya with roasted free-range chicken  
marinated with rosemary 2,400  
[アレルギー: 小麦]  
[Allergen : Wheat]

## 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  
[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 [アレルギー: 小麦、卵、乳]  
leaf salad [アレルギー: 卵] G  
plain omelet [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  
coconut flavored oven baked  
french toast with vanilla ice cream 1,100  
[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  
[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  
[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]

ヴィーガングルテンフリーマフィン  
ミックスベリーソース  
vegan gluten free muffin served  
with mix berry sauce 1,100  
G|V|L

ミルクジェラート  
milk gelato 700  
[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