



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] for 2~3
[Allergen : Milk, Nuts] 2,700 ^G^L

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] for 2~3
[Allergen : Egg, Milk] 2,500 ^G

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 ^G
served with orange dressing

全粒粉のトルティーヤに乗せたアボカドとパクチーのサラダ
whole wheat tortilla topped with avocado & coriander salad 1,700 ^V^L
[アレルギー: 小麦] [Allergen : Wheat]

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

かまくら大蛤のステーキ (250g)
KAMAKURA giant clam steak(250g) 2,000
[アレルギー: 小麦] [Allergen : Wheat]

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

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) 4,000 ^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ライ麦パンと共に
gratin of homard lobster with sea urchin flavored sustainable shrimp tomato cream sauce & rye bread 6,000
[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 ^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 ^G

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 vegetables 1,800
[アレルギー: 小麦、乳] [Allergen : Wheat, Milk]

湘南ポークと横浜キムチの鉄板チーズライス
SHONAN pork & YOKOHAMA kimchi fried rice topped with melted cheese 2,200
[アレルギー: 小麦、卵、乳] [Allergen : Wheat, Egg, Milk]

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]
ブレーンオムレツ [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 ^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]

スフレチーズケーキ
soufflé 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]

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 ^G^L
[アレルギー: 乳] [Allergen : Milk]

季節のジェラート
seasonal gelato 700



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 Gluten 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.



マリブファーム ショートコース
MALIBU FARM Short Course Menu
7,000 per parson

前菜 Appetizer

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

- 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
全粒粉のトルティーヤに乗せたアボカドとパクチーのサラダ
whole wheat tortilla topped with avocado & coriander salad
or
マリネサーモンのサラダ オレンジドレッシング
marinated salmon salad served with orange dressing (+300)

スープ Soup

本日のスープ
Soup of the Day

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

- 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
gratin of homard lobster with sea urchin flavored sustainable shrimp tomato cream sauce
or
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)
or
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 (+1,500)
or
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 (+1,500)

本日のデザート Dessert of the day

食後のドリンク

コーヒーまたは紅茶 Coffee or Tea