



## 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 <sup>G</sup><sup>L</sup>

**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 <sup>G</sup>

**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 <sup>G</sup>  
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 <sup>V</sup><sup>L</sup>  
[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 <sup>G</sup>

## 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 <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 <sup>G</sup>

**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 <sup>G</sup>

**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 <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]  
ブレーンオムレツ [アレルギー: 小麦、卵、乳]  
KAMAKURA ham sausage <sup>G</sup>  
roasted potato <sup>G</sup><sup>V</sup><sup>L</sup>  
pancake [アレルギー: 小麦、卵、乳]  
leaf salad [アレルギー: 卵] <sup>G</sup>  
plain omelet [アレルギー: 小麦、卵、乳] <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]

**スフレチーズケーキ**  
soufflé 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]

**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 <sup>G</sup><sup>V</sup><sup>L</sup>

**ミルクジェラート**  
milk gelato 700 <sup>G</sup><sup>L</sup>  
[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

<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> Gluten 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.



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