



## 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  
 [アレルギー: 乳、ナッツ類]  
 [allergen : milk, nuts] 2,000  
 for 2~3  
 2,700 <sup>G</sup><sub>L</sub>

**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  
 [アレルギー: 卵、乳]  
 [allergen : egg, milk] 1,800  
 for 2~3  
 2,500 <sup>G</sup>

**サステナブルシーフードのマリネ**  
 marinated sustainable seafood  
 [アレルギー: 海老]  
 [allergen : shrimp] 1,700 <sup>G</sup>

**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  
 [アレルギー: 小麦]  
 [allergen : wheat] 1,700 <sup>V</sup><sub>L</sub>

**フレッシュオイスター**  
 fresh oyster (3ps)  
 [アレルギー: 小麦]  
 [allergen : wheat] 1,800

## HOT APPETIZER 温前菜

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

**サスティナブルシュリンプのアヒージョ**  
 ajillo with sustainable shrimp  
 [アレルギー: 海老、小麦]  
 [allergen : shrimp, wheat] 1,600

**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  
 [アレルギー: 小麦]  
 [allergen : wheat]

**国産牛サーロインのステーキ  
 大葉のジェノベーゼとポン酢のソース**  
 japanese sirloin steak  
 served with OBA genovese with PONZU sauce (220g)  
 [アレルギー: 小麦、乳] 5,800 <sup>G  
 [allergen : wheat, milk]</sup>

## 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  
 [アレルギー: 小麦、卵、乳]  
 [allergen : wheat, egg, milk] <sup>L</sup>

**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 1,700</sup>

## 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] <sup>L</sup>

**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] <sup>L</sup>

**スフレチーズケーキ**  
 soufflé cheese cake 1,100  
 [アレルギー: 小麦、卵、乳、ナッツ類]  
 [allergen : wheat, egg, milk, nuts] <sup>L</sup>

**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><sub>V</sub><sub>L</sub>

**ミルクジェラート**  
 milk gelato 700  
 [アレルギー: 乳]  
 [allergen : milk] <sup>G</sup><sub>L</sub>

**季節のジェラート**  
 seasonal gelato 700

<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 (+200)**

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

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**

or

サステナブルシーフードのマリネ

**marinated sustainable seafood**

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

国産牛サーロインのステーキ 大葉のジェノベーゼとポン酢のソース

**japanese sirloin steak served with OBA genovese with PONZU sauce (+1,600)**

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**