



前菜

ブラータチーズとセルパチコ
フレッシュフルーツのサラダ
バルサミコドレッシング
[アレルギー: 乳、ナッツ類] 2180

ローストしたベジハムと
プラントチーズの
ヴィーガンシーザーサラダ
[アレルギー: 小麦] 1980

ケールと鎌倉ベーコンの
シーザーサラダ
(お好みで温泉卵をお付けできます。+80)
[アレルギー: 小麦] 1980

三陸産平目と秦野産レタスのサラダ
UMAMIドレッシング
[アレルギー: 小麦] 2180

全粒粉のトルティーヤに載せた
アボカドとパクチーのサラダ
[アレルギー: 小麦] 1480

フレッシュオイスター (3ps)
[アレルギー: 小麦] 1780

温前菜

鎌倉大蛤のステーキ (250g)
[アレルギー: 小麦] 1980

ブルーシーフードシュリンプのアヒージョ
[アレルギー: 海老、小麦] 1680

鎌倉ハムのソーセージ (3ps) 1480

本日のスープ 980

メインコース

骨まで柔らかくコンフィにした
真鯛と鎌倉大蛤のアクアパッツァ 4980

オマール海老のグラタン
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 シェルパスタと共に
[アレルギー: 海老、小麦、卵、乳] 5980

熱々の鉄板仕立て
国産牛サーロインのステーキ
ジンジャー香るガーリック醤油のソース (220g)
[アレルギー: 小麦、乳] 4980

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)
[アレルギー: 小麦] 3980

生姜醤油でマリネした
湘南ポークのグリル (200g)
[アレルギー: 小麦、卵、乳] 2980

お食事

ブルーシーフードのパエリア
[アレルギー: 小麦、卵、海老、ナッツ類] 2580

季節のお野菜のオリジナルドリア
[アレルギー: 小麦、乳] 1880

藤沢小麦のブリオッシュで仕立てた
MALIBU FARMビーフバーガー
[アレルギー: 小麦、卵、乳] 2680

豆子マリーナ総料理長監修の
野菜カレーをMALIBU FARMスタイルで
【数量限定】
[アレルギー: 小麦] 2280

サイドディッシュ

天然酵母パンの盛り合わせ 680
[アレルギー: 小麦、卵、乳]

ガーリックライス 580
[アレルギー: 小麦、乳]

マリブキッズプレート

鎌倉ハムのソーセージ 1280
ローストポテト
パンケーキ [アレルギー: 小麦、卵、乳]

デザート

クラシックガトーショコラ ハーフ 680
[アレルギー: 小麦、卵、乳、ナッツ類] 1ピース 1100

バイクドチーズケーキ ハーフ 680
[アレルギー: 小麦、卵、乳、ナッツ類] 1ピース 1100

季節のタルト ハーフ 680
[アレルギー: 小麦、卵、乳、ナッツ類] 1ピース 1100

ミルクジェラート 680
[アレルギー: 乳]

季節のジェラート 680

愛犬のおやつ

🐾 ケーキ (60g) 1100
[アレルギー: 小麦、卵、乳、大豆]

🐾 ピザ (80g) 1100
[アレルギー: 小麦、卵、乳]

🐾 ジャーキー (40g) 1430

🐾 ドッグフード (100g) 660



Menu for Dog

🐾 Cake (60g)	1100
[Allergen : Wheat, Egg, Milk, Soy Beans]	
🐾 Pizza (80g)	1100
[Allergen : Wheat, Egg, Milk]	
🐾 Jerky (40g)	1430
🐾 Dog Food (100g)	660

COLD APPETIZER

Burrata Cheese & Seasonal Fruits Salad served with Balsamic Reduction [Allergen : Milk, Nuts]	2180
Vegan Caesar Salad With Roasted Soy meat Hum & Plant Cheese [Allergen : Wheat]	1980
Caesar Salad with Kale & KAMAKURA Bacon (You can add on Porched Egg +80) [Allergen : Egg , Milk]	1980
Carpaccio Salad Flat fish from SANRIKU & Hydroponic Lettuce served UMAMI Dressing [Allergen : Egg , Milk]	2280
Whole Wheat Tortilla topped with Avocado & Coriander Salad [Allergen : Wheat]	1480
Fresh Oyster (3ps) [Allergen : Wheat]	1780

HOT APPETIZER

KAMAKURA Giant Clam Steak (250g) [Allergen : Wheat]	1980
Ajillo with Blue Seafood Shrimp [Allergen : Shrimp, Wheat]	1680
KAMAKURA Sausage(3ps)	1480
Soup of the Day	980

MAIN COURSE

Aquapazza with Confit of Whole Snapper &KAMAKURA Giant Clam	4980
Gratin of Homard Lobster Served with Sea Urchin Flavored Sustainable Shrimp Tomato Cream Sauce & Shell Pasta [Allergen : Shrimp, Wheat, egg , Milk]	5980
Japanese Sirloin Steak served with Garlic Ginger Soy Sauce [Allergen : Wheat, Milk]	4980
Roasted Marinated Half Chicken served with Honey Mustard Sauce [Allergen : Wheat]	3980
Ginger Soy sauce Marinated Grilled SHONAN Pork (200g) [Allergen : , Wheat, egg , Milk]	2980
<u>STAPLE FOOD</u>	
Blue Seafood Paella [[Allergen : Wheat, Egg, Shrimp, Nuts]	2580
Special Doria with Seasonal Vegetable [Allergen : Wheat, Milk]	1880
FUJISAWA Wheat Brioche Beef Burger [Allergen : Wheat, Egg, Milk]	2680
Vegetable Curry supervised by Executive Chef of ZUSHI MARINA ※Limited Stocks [Allergen : Wheat]	2280

SIDE DISHES

Assorted Sour Dough Bread [Allergen : Wheat, Egg, Milk]	680
Garlic Rice [Allergen : Wheat, Milk]	580
<u>MALIBU KID'S PLATE</u>	
KAMAKURA Ham Sausage Roasted Potato Pancake [Allergen : Wheat, Egg, Milk]	1280

DESSERT

Classic Gateau Chocolate Half 680 [Allergen : Wheat, Egg, Milk, Nuts] 1piece 1100
Baked Cheese Cake Half 680 [Allergen : Wheat, Egg, Milk, Nuts] 1piece 1100
Tart of the Day Half 680 [Allergen : Wheat, Egg, Milk, Nuts] 1piece 1100
Milk Gelato 680 [Allergen : Milk]
Seasonal Gelato 680

MALIBU FARM

SHORT COURSE

6980

アミューズ

AMUSE

Soup of the Day

本日の温かいスープ

前菜

APPETIZER

Please choose one from below. 下記よりおひとつお選びください

Burrata Cheese & Seasonal Fruits Salad served with Balsamic Reduction

ブラータチーズとセルパチコ、フレッシュフルーツのサラダ バルサミコドレッシング (+100)

Carpaccio Salad, Flat fish from SANRIKU & Hydroponic Lettuce served with UMAMI Dressing

三陸産平目と秦野産レタスのカルパッチョサラダ UMAMI ドレッシング (+100)

Vegan Ceaser Salad with Roasted Soy Meat Hum & Plant Cheese

ローストしたベジハムとプラントチーズのヴィーガンシーザーサラダ

Whole Wheat Tortilla topped with Avocado & Coriander Salad

全粒粉のトルティーヤに載せたアボカドとパクチーのサラダ

メインコース

MAIN COURSE

Please choose one from below. 下記よりおひとつお選びください

Gratin of Homard Lobster served with Sea Urchin Flavored Blue Seafood Shrimp Tomato Cream Sauce

オマール海老のグラタン 雲丹の香るブルーシーフードシュリンプのトマトクリームソース

Ginger Soy Sauce Marinated Grilled SHONAN Pork

生姜醤油でマリネした湘南ポークのグリル

Aquapazza with Confit of Whole Snapper & KAMAKURA Giant Clam

骨まで柔らかくコンフィにした真鯛と鎌倉大蛤のアクアパッツァ (+2,180)

"BAK KUT THE" of SHONAN Pork

湘南ポークのアジアンスタイル鍋 (+2,580)

デザート

DESSERT

Dessert of the Day

本日のデザート

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Price above include tax and are subject to a 10% service charge.

上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします