

MALIBU FARM DINNER

COLD APPETIZER 前菜

Burrata Cheese & Seasonal Fruits Salad served with Balsamic Reduction [Milk, Nuts]
ブラータチーズとセルバチコ、フレッシュフルーツのサラダ
バルサミコドレッシング [乳、ナッツ類] **2180**

SHONAN White Bite & Marinated Mushroom Salad
served with Clam & Seaweed Jelly Dressing [Wheat]
湘南しらすと茸の浸し、秦野のレタスのサラダ
潮ジュレドレッシング [小麦] **2280**

Caesar Salad with Kale & KAMAKURA Bacon
(You can add on Porched Egg +80) [Egg, Milk]
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) [卵、乳] **1980**

Vegan Ceaser Salad with Roasted Soy Meat Ham & Plant Cheese [Wheat]
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 [小麦] **1980**

Whole Wheat Tortilla topped with Avocado & Coriander Salad [Wheat]
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 [小麦] **1480**

Fresh Oyster (3ps) [Wheat]
フレッシュオイスター (3ps) [小麦] **1780**

HOT APPETIZER 温前菜

KAMAKURA Giant Clam Steak (250g) [Wheat]
鎌倉大蛤のステーキ (250g) [小麦] **1980**

Ajillo with Blue Seafood Shrimp [Shrimp, Wheat]
ブルーシーフードシュリンプのアヒージョ [海老、小麦] **1680**

KAMAKURA Sausage (3ps)
鎌倉ハムのソーセージ (3ps) **1480**

Soup of the Day
本日のスープ **980**

MAIN COURSE メインコース

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 **4980**

[BAK KUT THE] of SHONAN Pork [Wheat, Milk]
湘南ポークのアジアンスタイル薬膳鍋 [小麦、乳] **4980**

Gratin of Homard Lobster
served with Sea Urchin Flavored Sustainable Shrimp
Tomato Cream Sauce & Shell Pasta [Shrimp, Wheat, Egg, Milk]
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
[海老、小麦、卵、乳] **5980**

Japanese Sirloin Steak
served with Truffle Flavored Soy Sauce (220g) [Wheat, Milk]
熱々の鉄板仕立て 国産牛サーロインのステーキ
トリュフ醤油を添えて (220g) [小麦、乳] **4980**

Roasted Marinated Half Chicken served with Honey Mustard Sauce [Wheat]
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) [小麦] **3980**

Ginger Soy Sauce Marinated Grilled SHONAN Pork (200g) [Wheat, Egg, Milk]
生姜醤油でマリネした湘南ポークのグリル (200g) **2980**
[小麦、卵、乳]

STAPLE FOOD お食事

Butter Fried Grain Rice topped with Basil Flavored Spicy Chicken & Mushroom
topped with Fried Egg [Wheat, Egg, Milk]
十八穀米バターライスに載せた
鶏胸肉と茸のスパイシーバジルラグー
岩沢ポトリーのフライドエッグを添えて [小麦、卵、乳] **2780**

Special Doria with Seasonal Vegetable [Wheat, Milk]
季節のお野菜のオリジナルドリア [小麦、乳] **1880**

Beef Burger with FUJISAWA Wheat Brioche [Wheat, Egg, Milk]
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 [小麦、卵、乳] **2680**

Vegetable Curry supervised by Executive Chef of ZUSHI MARINA
※Limited Stocks [Wheat, Milk]
逗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 > [小麦、乳] **2280**

SIDE DISHES サイドディッシュ

Assorted Sour Dough Bread [Wheat, Egg, Milk]
天然酵母パンの盛り合わせ [小麦、卵、乳] **680**

Garlic Rice [Wheat, Milk]
ガーリックライス [小麦、乳] **580**

FOR KIDS キッズメニュー

Kids Plate (KAMAKURA Sausage, Pancake, Potato) [Wheat, Egg, Milk]
キッズプレート (鎌倉ソーセージ・ミニバンケーキ・ローストポテト) [小麦、卵、乳] **1280**

DESSERT デザート

Classic Gateau Chocolate [Wheat, Egg, Milk, Nuts]
クラシックガトーショコラ **Half 680 / 1piece 1180**
[小麦、卵、乳、ナッツ類]

Baked Cheese Cake [Wheat, Egg, Milk, Nuts]
ベイクドチーズケーキ **Half 680 / 1piece 1180**
[小麦、卵、乳、ナッツ類]

Tart of the Day [Wheat, Egg, Milk, Nuts]
季節のタルト [小麦、卵、乳、ナッツ類] **Half 680 / 1piece 1180**

Milk Gelato [Milk]
ミルクジェラート [乳] **680**

Seasonal Gelato
季節のジェラート **680**

MENU FOR DOG 愛犬のごはん 🐾

Cake [Wheat, Egg, Milk, Soy Beans]
ケーキ (60g) [小麦、卵、乳、大豆] **1100**

Pizza [Wheat, Egg, Milk]
ピザ (80g) [小麦、卵、乳] **1100**

Jerky
ジャーキー (40g) **1430**

Dog Food
ドッグフード (100g) **660**

MALIBU FARM DINNER

COLD APPETIZER

Burrata Cheese & Seasonal Fruits Salad served with Balsamic Reduction [Milk, Nuts]	2180
SHONAN White Bite & Marinated Mushroom Salad served with Clam & Seaweed Jelly Dressing [Wheat]	2280
Caesar Salad with Kale & KAMAKURA Bacon (You can add on Porched Egg +80) [Egg, Milk]	1980
Vegan Ceaser Salad with Roasted Soy Meat Ham & Plant Cheese [Wheat]	1980
Whole Wheat Tortilla topped with Avocado & Coriander Salad [Wheat]	1480
Fresh Oyster (3ps) [Wheat]	1780

HOT APPETIZER

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

MAIN COURSE

Aquapazza with Confit of Whole Snapper & KAMAKURA Giant Clam	4980
[BAK KUT THE] of SHONAN Pork [Wheat, Milk]	4980
Gratin of Homard Lobster served with Sea Urchin Flavored Sustainable Shrimp Tomato Cream Sauce & Shell Pasta [Shrimp, Wheat, Egg, Milk]	5980
Japanese Sirloin Steak served with Garlic Ginger Soy Sauce (220g) [Wheat, Milk]	4980
Roasted Marinated Half Chicken served with Honey Mustard Sauce [Wheat]	3980
Ginger Soy Sauce Marinated Grilled SHONAN Pork (200g) [Wheat, Egg, Milk]	2980

STAPLE FOOD

Butter Fried Grain Rice topped with Basil Flavored Spicy Chicken & Mushroom topped with Fried Egg [Shrimp, Wheat, Egg, Nuts]	2780
Special Doria with Seasonal Vegetable [Wheat, Milk]	1880
Beef Burger with FUJISAWA Wheat Brioche [Wheat, Egg, Milk]	2680
Vegetable Curry supervised by Executive Chef of ZUSHI MARINA ※ Limited Stocks [Milk, Nuts]	2280

SIDE DISHES

Assorted Sour Dough Bread [Wheat, Egg, Milk]	680
Garlic Rice [Wheat, Milk]	580

FOR KIDS

Kids Plate (KAMAKURA Sausage, Pancake, Potato) [Wheat, Egg, Milk]	1280
---	-------------

DESSERT

Classic Gateau Chocolate [Wheat, Egg, Milk, Nuts]	Half 680 / 1piece 1180
Baked Cheese Cake [Wheat, Egg, Milk, Nuts]	Half 680 / 1piece 1180
Tart of the Day [Wheat, Egg, Milk, Nuts]	Half 680 / 1piece 1180
Milk Gelato [Milk]	680
Seasonal Gelato	680

MENU FOR DOG 🐾

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

Price above include tax and are subject to a 10% service charge.
Please let us know if you have any food allergies.

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

Vegan Ceaser Salad with Roasted Soy Meat Ham & 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

Burrata Cheese & Seasonal Fruits Salad served with Balsamic Reduction (+100)

ブラータチーズとセルバチコ、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

SHONAN White Bite & Marinated Mushroom Salad served with Clam & Seaweed Jelly Dressing (+150)

湘南しらすと茸の浸し、秦野のレタスのサラダ 潮ジュレドレッシング +150

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 (220g)

生姜醤油でマリネした湘南ポークのグリル (220g)

Aquapazza with Confit of Whole Snapper & KAMAKURA Giant Clam (+2180)

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 +2180

[BAK KUT THE] of SHONAN Pork (+2180)

湘南ポークのアジアンスタイル薬膳鍋 +2180

Japanese Sirloin Steak served with Truffle Flavored Soy Sauce (220g) (+2280)

熱々の鉄板仕立て 国産牛サーロインのステーキ トリュフ醤油を添えて (220g) +2280

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