

# MALIBU FARM LUNCH MENU

LUNCH TIME  
11:30~14:30

アペタイザー バー

## APPETIZER BAR

2980

お届けするのは厳選された素材の美しさが際立つ、身体に優しいお料理。  
環境に考慮したブルーシーフードや、自社コンポストによる RIVIERA 循環野菜を使用しています。  
食べ合わせの効能を考え抜き、「食べて身体の中からキレイになる」がコンセプトです。

メニューはその日の仕入れ食材や季節によって変わります。  
フレッシュで、テーブルを彩る前菜を思う存分お楽しみください。

## A LA CARTE アラカルト

Soup of the Day 本日のスープ	1080
Gluten Free Nachos (Milk) グルテンフリーナチョス (乳)	1180
Confit of Chicken Leg served with Curry Flavored Ratatouille (Wheat) 骨付き鶏腿肉のコンフィ カレー風味のラタトゥイユと共に (小麦)	2680
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
Roasted Homard Tail & Head Gratin served with Tomato Cream Sauce with Risoni (Wheat, Egg, Milk) オマール海老のローストとヘッドグラタン リゾーニの入ったトマトクリームソース (小麦、卵、乳)	3980
Japanese Sirloin Steak served with Truffle Flavored Soy Sauce (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 (小麦、乳)	4980
Dessert of the Day 本日のデザート	Half 680 / 1piece 1180

## 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・ミニパンケーキ・ローストポテト) (小麦、卵、乳)	1280
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

## 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	Jerky ジャーキー (40g)	1430
Pizza (Wheat, Egg, Milk) ピザ (80g) (小麦、卵、乳)	1100	Dog Food ドッグフード (100g)	660



Please see photos of the menu here.  
メニューの写真はこちら

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  
Please let us know if you have any food allergies. 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にお申し付けください

# LUNCH SET

ランチセット

アペタイザー バー

**APPETIZER  
BAR  
2980**

選べるメインコース

**MAIN  
COURSE  
880~**

コーヒーまたは紅茶

**COFFEE  
or  
TEA**

Please choose one from below. 下記よりメインコースをおひとつお選びください

Soup of the Day

本日のスープ

**880**

Gluten Free Nachos [Milk]

グルテンフリーナチョス [乳]

**980**

Croc Monsieur of KAMAKURA Bacon & HAYAMA Croissant [Wheat, Egg, Milk]

葉山ブレッドのクロワッサンと鎌倉ベーコンのクロックムッシュ [小麦、卵、乳]

**1280**

Butter Fried Grain Rice topped with Basil Flavored Spicy Chicken Confit & Mushroom,  
topped with Half Fried Egg [Wheat, Egg, Milk]

ガパオ風 **TEPPAN** ライス

岩沢ポトリの半熟目玉焼きを添えて [小麦、卵、乳]

**1380**

Confit of Chicken Leg served with Curry Flavored Ratatouille [Wheat]

骨付き鶏腿肉のコンフィ

カレー風味のラタトゥイユと共に [小麦]

**1480**

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]

**1580**

Roasted Homard Tail & Head Gratin served with Tomato Cream Sauce with Risoni [Wheat, Egg, Milk]

オマール海老のローストとヘッドグラタン

リゾーニの入ったトマトクリームソース [小麦、卵、乳]

**1980**

Japanese Sirloin Steak served with Truffle Flavored Soy Sauce [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 [小麦、乳]

**2280**

**SET DESSERT**

本日のデザート

**Half 480 / 1piece 880**