

* About lunchtime: You can choose between a set menu or a la carte menu. However, please order the same menu within the group. Set menu and a la carte menu cannot be ordered together.

* ランチタイムのご利用について ・お1人さま1オーダー制です。セットメニューまたはアラカルトメニューよりお食事をお選びください。 ・セットメニューとアラカルトメニューは同時にご注文いただくことができません。グループ内で同一のご注文をお願いいたします。

アペタイザーバー

APPETIZER
BAR

+

本日のスープ

SOUP

+

選べるメインコース

MAIN
COURSE

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

Lavash Pizza〔Wheat, Milk〕

ラバシュピッツァ〔小麦、乳〕

Gluten Free Nachos〔Milk〕

グルテンフリーナチョス〔乳〕

Croque Monsieur of KAMAKURA Sausage & HAYAMA Croissant〔Wheat, Egg, Milk〕

葉山ブレッドのクロワッサンと鎌倉ソーセージのクロックムッシュ +380〔小麦、卵、乳〕

Vegan Vege Steak Tortilla〔Wheat〕

ヴィーガンベジステーキトルティーヤ +780〔小麦〕

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 +980〔小麦、卵、乳〕

Roasted Salmon served with Sautéed Mushroom with Balsamic & Avocado Paste

サーモンのロースト 茸のバルサミコンソテーとワカモレを添えて +1280

Brochette of WAGYU Tenderloin, HOKAIDO Scallop, Prawn & Mushroom〔Shrimp, Wheat〕

国産牛フィレと北海道産ホタテ、海老と茸のプロシュット +1680〔海老、小麦〕

Japanese Sirloin Steak served with Horseradish 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 西洋わさびのソース +1680〔小麦、乳〕

SET DRINK (COFFEE or TEA)

380

SET DESSERT 本日のデザート

Half 480 / 1piece 880

アペタイザーバー

APPETIZER BAR

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	
Gluten Free Nachos〔Milk〕 グルテンフリーナチョス〔乳〕	1980
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〕	2780
Vegan Vege Steak Tortilla〔Wheat〕 ヴィーガンベジステーキトルティーヤ〔小麦〕	2980
Japanese Sirloin Steak served with Horseradish 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 西洋わさびのソース〔小麦、乳〕	4980

SIDE DISHES サイドディッシュ	
Assorted Sour Dough Bread〔Wheat, Egg, Milk〕 * It is only available to customers who order a set menu or a la carte menu 天然酵母パンの盛り合わせ〔小麦、卵、乳〕 ※セットメニューまたはアラカルトメニューをご注文のお客さまのみのご提供	680

DESSERT デザート	
Cake of the Day 本日のケーキ	Half 680 / 1piece 1180
Milk Gerato〔Milk〕 ミルクジェラート〔乳〕	680
Gerato of the Day 本日のジェラート	680

FOR KIDS キッズメニュー	
Kids Plate (KAMAKURA Sausage, Mini Pancake, Potato)〔Wheat, Egg, Milk〕 * It is only available to under elementary school age and younger 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〕 ※小学生以下のお子さまのみのご提供	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〕	1180
Jerky ジャーキー (40g)	1430
Pizza〔Wheat, Egg, Milk〕 ピザ (80g)〔小麦、卵、乳〕	1180
Dog Food ドッグフード (100g)	660

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



Photos of the Menu

メニューの写真はこちら

MALIBU FARM AUTUMN FES GRILL SPECIAL MENU



Roasted Salmon served with Sautéed Mushroom with Balsamic & Avocado Paste

サーモンのロースト 茸のバルサミコンソテーとワカモレを添えて

3480

心血管系の健康を促進すると言われるサーモンを、しっとりと香ばしくグリルしました。
抗酸化作用のあるキノコのバルサミコンソテーと、ビタミン豊富なアボカドペーストを添えた栄養バランスに優れた一品です。

全ての食材をご一緒にお召し上がりください。

Salmon, which is said to promote cardiovascular health, is grilled to a moist and fragrant finish.

This dish is served with balsamic sautéed mushrooms with antioxidant properties and vitamin-rich avocado paste for a well-balanced nutritional balance. Please enjoy all together.



Brochette of WAGYU Tenderloin, HOKKAIDO Scallop, Prawn & Mushroom

国産牛フィレと北海道産ホタテ、海老と茸のプロシュット

4980

高品質なたんぱく質とビタミンが豊富な国産牛フィレを低温でじっくりローストし、
低カロリーで栄養価の高い北海道産ホタテ、抗酸化作用と心血管の健康をサポートする海老、免疫力を高める茸と合わせプロシュットに仕立てました。

ほんのり甘くスパイシーな、オリジナル BBQ ソースでお召し上がりください。

WAGYU beef fillet, which is rich in high-quality protein and vitamins, is slowly roasted at low temperature and combined with low-calorie and nutritious Hokkaido scallops, shrimp that support antioxidant properties and cardiovascular health, and mushrooms that boost immunity to create a brochette. Enjoy with our slightly sweet and spicy original BBQ sauce.