

# MALIBU FARM DINNER

## COLD APPETIZER 冷前菜

Burrata Cheese & Seasonal Fruits Salad served with Balsamic Reduction [Milk, Nuts]  
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 [乳、ナッツ類] **2180**

Caesar Salad with Kale & KAMAKURA Bacon topped with Porched Egg [Egg, Milk]  
ケールと鎌倉ベーコンのシーザーサラダ  
岩沢ポートルーの温泉卵添え [卵、乳] **2180**

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 ( 1ps ) \* Please tell us how many pieces you want  
\* フレッシュオイスター ( 1ps ) ※好きな数をお申し付けください **580**

White wine Steamed Mussel Cold Style ( 100g \*7~8ps )  
\* 冷製ムール貝の白ワイン蒸し ( 100g \*7~8ps ) **880**

## HOT APPETIZER 温前菜

Steamed KAMAKURA Giant Clam ( 250g ) [Wheat]  
鎌倉大蛤の蒸し焼き ( 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**

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 Horseradish 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  
西洋わさびのソース ( 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 & Painapple with Avocado  
served with Spicy BBQ Sauce ( 200g ) [Wheat]  
生姜醤油でマリネした  
湘南ポークとパインのグリル アボカド添え  
スパイシー BBQ ソース ( 200g ) [小麦] **2980**

Vegan Vege Steak Tortilla [Wheat]  
ヴィーガンベジステーキトルティーヤ [小麦] **3280**

## STAPLE FOOD お食事

Light Meal of the Day [Wheat, Milk]  
本日のライトミール [小麦、乳] **1980**

Beef Burger with FUJISAWA Wheat Brioche [Wheat, Egg, Milk]  
藤沢小麦のプ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]  
リエラ逗子マリーナ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

KAMAKURA Sausage, Mini Pancake, Potato  
[Wheat, Egg, Milk] \* It is only available to under elementary school age and younger  
鎌倉ソーセージ・ミニパンケーキ・ローストポテト **1280**  
[小麦、卵、乳] ※小学生以下のお子さまのみのご提供

## 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] **1180**

Pizza [Wheat, Egg, Milk]  
ピザ ( 80g ) [小麦、卵、乳] **1180**

Jerky  
ジャーキー ( 40g ) **1430**

Dog Food  
ドッグフード ( 100g ) **660**

It is a one-order system per person Please order one item per person from the menu except \* mark. お1人さま1オーダー制です \*を除くメニューより、お1人さまにつき1品をご注文ください

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

# 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 茸のバルサミコンテ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テと、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、海老と茸のプロシェット

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ェ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.

MALIBU FARM

# SHORT COURSE

## 6980

前菜

### APPETIZER

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

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

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

Burrata Cheese & Seasonal Fruits Salad served with Balsamic Reduction  
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

スープ

### SOUP

Soup of the Day  
本日のスープ

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

Deep Fried Crispy AMADAI served with Sweet & Sour Sauce  
甘鯛の松笠揚げ エスニック風サルサとともに

Ginger Soy sauce Marinated Grilled SHONAN Pork & Painapple with Avocado served with Spicy BBQ Sauce  
生姜醤油でマリネした湘南ポークとパインのグリル アボカド添え スパイシー BBQ ソース

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 +580

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 +2180

Japanese Sirloin Steak served with Horseradish Soy Sauce  
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 +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