

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 SEAFOOD SPECIAL MENU



Seafood Paella MALIBU FARM Style

MALIBU FARM 特製 シーフードパエリア

3980

エビ、ムール貝、蛤、帆立、イカ、真鯛を贅沢に使用し、ビタミンやミネラルがたっぷり詰まった特製シーフードパエリアです。

きのこをふんだんに使用したオリジナルのラタトゥイユを添えた、

心と身体に栄養を与えるシーフードパエリアをお楽しみください。

This special seafood paella is made with shrimp, mussels, clams, scallops, squid, and red sea bream, and is packed with vitamins and minerals. Served with an original ratatouille made with plenty of mushrooms, this seafood paella will nourish your body and mind.



Soft Shell Crab & Avocado Spicy Burger

ソフトシェルクラブとアボカドのスパイシーバーガー

2780

フォカッチャバンズにスパイシーマヨネーズ、ローストキャベツ、アボカド、ソフトシェルクラブ、レンコンスライスをサンドした贅沢なバーガー！

メインのソフトシェルクラブは高たんぱくで低カロリー。

美味しさと栄養を兼ね備えた一品です。

A luxurious burger with spicy mayonnaise, roasted cabbage, avocado, soft shell crab, and lotus root slices sandwiched between focaccia buns! The main soft shell crab is high in protein and low in calories. A dish that combines deliciousness and nutrition.

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