

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) ※お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 Lobsterserved 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クトルティーヤ [小麦]	3280

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 [小麦、卵、乳] ※小学生以下のおさまのみのご提供	1280
--	------

STAPLE FOOD お食事

Seafood Paella MALIBU FARM Style [Shrimp, Shellfish] MALIBU FARM 特製 シーフードバエリア [海老、貝類]	3980
 <p>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バエリアです。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バエリアをお楽しみください！</p> <p>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.</p>	
Croque Monsieur of KAMAKURA Sausage & "HAYAMA BREAD Club" Croissant [Wheat, Egg, Milk] HAYAMA BREAD Club のクロワッサンと 鎌倉ソーセージのクロックムッシュ [小麦、卵、乳]	2360
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] 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

DESSERT デザート

Classic Gateau Chocolate [Wheat, Egg, Milk, Nuts] * クラシックガトーショコラ [小麦、卵、乳、ナッツ類]	Half 680 / 1piece 1180
Baked Cheese Cake [Wheat, Egg, Milk, Nuts] * バイクドチーズケーキ [小麦、卵、乳、ナッツ類]	Half 680 / 1piece 1180
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

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
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

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**

For Dinner time only: Price above include tax and are subject to a 10% service charge.

ディナータイムのみ、上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします

MALIBU FARM

