

MALIBU FARM DINNER MENU

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 [乳、ナッツ類]	2180
Caesar Salad with Kale & "KAMAKURA HAM" Bacon topped with Porched Egg [Egg, Milk] ケールと鎌倉ハムのベーコンのシーザーサラダ 岩沢ポトリーの温泉卵添え [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
Papaya & Blue Cheese Lavash [Wheat, Milk] パパイヤとブルーチーズのラバッシュ [小麦、乳]	2480
Fresh Oyster (1ps) [Shellfish] * Please tell us how many pieces you want フレッシュオイスター (1ps) [貝類] * 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) [Shellfish] 冷製ムール貝の白ワイン蒸し (100g * 7~8ps) [貝類]	880

HOT APPETIZER 温前菜

Steamed KAMAKURA Giant Clam (250g) [Wheat, Shellfish] 鎌倉大蛤の蒸し焼き (250g) [小麦、貝類]	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
Sausage & Spicy Beans with Cheddar Cheese Sauce (2ps) [Milk] 粗びきソーセージ & スパイシービーンズ チェダーチーズソース (2ps) [乳]	1980
Roasted Potato ローストポテト	1200
Soup of the Day [ask] 本日のスープ	980

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

Kids Plate (Ground Sausage, Mini Pancake, Potato, Mini Dessert) [Wheat, Egg, Milk] * It is only available to under elementary school age and younger キッズプレート (粗びきソーセージ・ミニパンケーキ・ローストポテト・ミニデザート) [小麦、卵、乳] * 小学生以下のお子さまのみのご提供	1280
---	------

Please order one item per person. お1人さま1オーダー制です

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 DINNER MENU

MAIN COURSE メインコース

Japanese Sirloin Steak (220g) [Wheat, Milk]

熱々の鉄板仕立て 国産牛サーロインのステーキ (220g) [小麦、乳]

4980

お好みのソースをお選びください *トリュフソース *ジンジャーソイソース

<Please choose your favorite Sauce> Truffle Sauce or Ginger Soy Sauce

Aquapazza with KANAGAWA Red Bream & Clam [Shellfish]

神奈川県産金目鯛と蛤のアクアパッツァ [貝類]

4980

Grilled Spiny Lobster & Short Pasta in Bisque Sauce [Shrimp, Egg, Milk]

伊勢海老のグリル ビスクソースのショートパスタ [海老、卵、乳]

5480

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

STAPLE FOOD お食事

Seafood Paella MALIBU FARM Style [Shrimp, Shellfish]

MALIBU FARM 特製 シーフードパエリア [海老、貝類]

3980

Croque Monsieur of "KAMAKURA HAM" Bacon & "HAYAMA BREAD Club" Croissant [Wheat, Egg, Milk]

HAYAMA BREAD Club のクロワッサンと鎌倉ハムのベーコン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 [Wheat, Milk]

リビ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 [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]

ベ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

Please order one item per person. お1人さま1オーダー制です

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

Papaya & Blue Cheese Lavash [Wheat, Milk]

パパイアとブルーチーズのラバッシュ (小麦、乳)

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)

Burrata Cheese & Seasonal Fruits Salad served with Balsamic Reduction [Milk, Nuts]

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 (乳、ナッツ類)

スープ

SOUP

Soup of the Day [ask]

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

Grilled MIURA Salmon & Vegetables, Tomoto Cheese Roast with Tapenade Sauce [Milk]

三浦産サーモンと季節野菜のグリルトマトチーズロースト タペナードソースで仕上げた MALIBU スタイル (乳)

Ginger Soy sauce Marinated Grilled SHONAN Pork & Painapple with Avocado served with Spicy BBQ Sauce [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 (小麦)

Aquapazza with KANAGAWA Red Bream & Clam [Shellfish]

神奈川県産金目鯛と蛤のアクアパッツァ (貝類) +1580

Japanese Sirloin Steak [Wheat, Milk]

熱々の鉄板仕立て 国産牛サーロインのステーキ (小麦、乳) +1580

お好みのソースをお選びください *トリュフソース *ジンジャーソイソース

<Please choose your favorite Sauce> Truffle Sauce or Ginger Soy Sauce

Grilled Spiny Lobster & Short Pasta in Bisque Sauce [Shrimp, Egg, Milk]

伊勢海老のグリル ビスクソースのショートパスタ (海老、卵、乳) +1980

デザート

DESSERT

Dessert of the Day [ask]

本日のデザート

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶