

MAIN DISHES メインディッシュ

FISH

Grilled Tasmania Salmon, Seasonal Vegetables and Cheese-Roasted Tomatoes with Tapenade Sauce / Tortilla (Milk)

タスマニア産サーモンと季節野菜のグリル(トルティーヤ付) **3580**
トマトのチーズロースト添え&特製タブナードソースで仕上げたMALIBUスタイル(乳)

MALIBU FARM Special Seafood Paella (Shrimp,Wheat, Milk)

MALIBU FARM 特製シーフードパエリア **3980**
たっぷりの魚介と具材の旨みをぎゅっと含んだサフランライス(えび、小麦、乳)

Sea Bream Aqua Pazza / Bread (Wheat)

金目鯛のアクアパッツァ (パン付) **4280**
ふっくら蒸しあげた神奈川県で水揚げされた金目鯛(小麦)

MALIBU FARM Seafood Platter with Ceviche and Chili Sauce (Shrimp)

MALIBU FARM シーフードプラッター (2～3名様用) **6380**
ふんだんに盛り込んだ新鮮な魚介類を特製セビーチェとチリソースにからめて(えび)

MEAT

Beef Burger with FUJISAWA Wheat Brioche (Wheat, Egg, Milk)

MALIBU FARM 特製ビーフバーガー **3080**
藤沢小麦のふわふわブリオッシュ生地のバンズでサンド(小麦、卵、乳)

Vegetable Curry “MARINA TORO VEGE CURRY” and “YAMAYURI Pork” Spare Rib (Wheat,Milk)

コクと旨味を凝縮したマリナーとろベジカレー **3080**
「やまゆりポーク」骨付きスペアリブを添えて
たっぷりの旬野菜の旨みを凝縮し、スパイスをブレンドしたカレーとスペアリブ(小麦、乳)

Roasted “YAMAYURI Pork” Spare Rib with MALIBU FARM Original BBQ Sauce / Tortilla (Wheat)

「やまゆりポーク」骨付きスペアリブのロースト(トルティーヤ付) **3280**
じっくり焼きあげた神奈川県ブランド豚に自家製 BBQ ソースを添えて(小麦)

Black Angus Beef Skirt Steak with Truffle Sauce and Cheese Mashed Potatoes/Bread (Wheat,Milk)

ブラックアングス牛のハラミステーキ (パン付) **4880**
トリュフソースの熱々鉄板仕立て チーズマッシュポテト添え(小麦、乳)

ASHIGARA Beef Sirloin Steak with Homemade Chumichurri Sauce and Seasonal Vegetables / Garlic Rice (Wheat,Milk)

かながわブランド「足柄牛」のサーロインステーキ(ガーリックライス付) **9800**
大野山かどやファーム直送の足柄牛と旬野菜のグリル～自家製チュミチュリソース～(小麦、乳)

SIDE DISHES サイドディッシュ

Only additional orders are possible. 追加でのオーダーのみ可能です

Garlic Rice (Wheat,Milk)

ガーリックライス (小麦、乳) **580**

Assorted Sour Dough Bread (Wheat,Egg,Milk)

天然酵母パンの盛り合わせ (小麦、卵、乳) **680**

for KIDS under 6 years old 6才までのお子様メニュー

Kids' Plate [Coarse Sausage, Mini Pancakes, Roasted Potatoes, Mini Dessert (Wheat,Egg,Milk)]

キッズプレート **1280**
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)

If you have any food allergies, please do not hesitate to contact the restaurant service staffs.

食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文の際にスタッフにお申し付けください

The prices are subject to 10% service charge.

上記税込価格にサービス料として 10%を頂戴します



GRAND MENU

We kindly ask that each guest orders at least one dish. おひとりさま1オーダー制です

Recommended Choice

DINNER COURSE 6980

Appetizer

本日の前菜(2品)

Soup

本日のスープ

Main Dishes

選べるメインディッシュ

Coffee or Tea

changed to a cafe latte for +100 yen.

コーヒーor紅茶 (HOT/ICE)

+100円でカフェラテに変更可

MAIN CHOICE

FISH

Grilled Tasmania Salmon, Seasonal Vegetables and Cheese-Roasted Tomatoes with Tapenade Sauce / Tortilla (Milk)

タスマニア産サーモンと季節野菜のグリル(トルティーヤ付)
トマトのチーズロースト添え&特製タブナードソースで仕上げたMALIBUスタイル(乳)

MALIBU FARM Special Seafood Paella (Shrimp,Wheat, Milk)

MALIBU FARM 特製シーフードパエリア **+980**
たっぷりの魚介と具材の旨みをぎゅっと含んだサフランライス(えび、小麦、乳)

Sea Bream Aqua Pazza / Bread (Wheat)

金目鯛のアクアパッツァ (パン付) **+1280**
ふっくら蒸しあげた神奈川県で水揚げされた金目鯛(小麦)

MEAT

Steam Chicken Lavash using “Princess Egg” and Seasonal Vegetables with Coriander Sauce (Wheat, Egg, Milk)

蒸し鶏と野菜のヘルシーラバッシュ

季節野菜と三浦の岩沢ポトリー「姫様のたまご」、パクチーソースを添えて(小麦、卵、乳)

Roasted “YAMAYURI Pork” Spare Rib with MALIBU FARM Original BBQ Sauce / Tortilla (Wheat)

「やまゆりポーク」骨付きスペアリブのロースト(トルティーヤ付)
じっくり焼きあげた神奈川県ブランド豚に自家製BBQ ソースを添えて(小麦)

Black Angus Beef Skirt Steak with Truffle Sauce and Cheese Mashed Potatoes/Bread (Wheat,Milk)

ブラックアングス牛のハラミステーキ (パン付) **+1980**
熱々鉄板仕立てのトリュフソースがけ チーズマッシュポテトを添えて(小麦、乳)

ASHIGARA Beef Sirloin Steak with Homemade Chumichurri Sauce and Seasonal Vegetables / Garlic Rice (Wheat,Milk)

かながわブランド「足柄牛」のサーロインステーキ **+6280**
(ガーリックライス付)
大野山かどやファーム直送の足柄牛と旬野菜のグリル～自家製チュミチュリソース～(小麦、乳)

マリブファームのおすすめ

シェアにおすすめ

1日数量限定メニュー

Follow Us



for Share, for One more!

シェアスタイルやプラス1品にもおすすめ

SALAD サラダ

Classic Caesar Salad (Egg, Milk)

クラシックシーザーサラダ **1280**
農家直送の地物ロメインレタスにたっぷりのチーズをかけて(卵、乳)

MALIBU Original Avocado Caesar Salad (Egg, Milk)

MALIBU オリジナル アボカドのシーザーサラダ **1580**
地物ロメインレタスと濃厚アボカドにたっぷりチーズのクリーミー仕立て(卵、乳)

California Burrata Cheese and MIURA Kale Fresh Fruit Salad with Balsamic Dressing (Walnut,Milk)

ブラータチーズと三浦ケール フレッシュフルーツのサラダ **2180**
カリフォルニア産ブラータチーズと甘酸っぱい果物をバルサミコドレッシングで和えて(くるみ、乳)

COLD APPETIZER 冷前菜

Lavash Pizza with Coriander and Avocado (Wheat)

パクチーとアボガドのラバッシュピッツァ (小麦) **1980**

MALIBU FARM Trio Marines (Walnut, Milk)

MALIBU FARM トリオマリネ《Red・Green・Yellow》(くるみ、乳) **2310**

Seasonal Fresh Fruit and Blue Cheese Lavash (Wheat,Milk)

季節のフレッシュフルーツとブルーチーズのラバッシュ (小麦、乳) **2480**

HOT APPETIZER 温前菜

Homemade Clam Chowder (Milk)

自家製クラムチャウダー (乳) **980**

Creamy Croquettes of Local Baby Anchovies (Wheat,Egg,Milk)

地物しらすのクリーミーコロッケ (小麦、卵、乳) **1100**

Roasted Potato

ローストポテト **1200**

Coarse Sausage and Spicy Beans with Cheddar Cheese Sauce (Wheat,Egg,Milk)

粗びきソーセージ&スパイシービーンズ **1980**
チェダーチーズソース (小麦、卵、乳)

Grilled Seasonal Vegetable Platter

季節の地野菜グリル 盛り合わせ **2180**

SWEETS デザート

Only additional orders are possible. 追加でのオーダーのみ可能です

Homemade Pudding using IWASAWA Portree “Princess Egg” (Egg,Milk)

三浦の岩沢ポトリー「姫様のたまご」の自家製プリン (卵、乳) **780**

Today's Gelato

本日のジェラート **780**

MALIBU FARM Homemade Carrot Cake (Wheat,Egg)

MALIBU FARM 自家製キャラットケーキ **680** **1280**
(小麦、卵)

Homemade Brownie Served with Seasonal Fruits (Walnut,Wheat,Egg,Milk,Peanut)

自家製ブラウニー 季節のフルーツ添え **680** **1280**
(くるみ、小麦、卵、乳、落花生(ピーナッツ))

Acai Sorbet and Original Blend of Granola & Fresh Fruits (Peanut)

MALIBU FARM アサイーソルベ **1580** **2880**
& フレッシュフルーツ (落花生(ピーナッツ))