



マリブファームのおすすめ

1 日数量限定メニュー

We kindly ask that each guest orders at least one lunch set or main dish during lunch time.

ランチタイムは、ランチセットまたはアラカルトメインからおひとりさま 1 オーダー制です セットに合わせてサラダやデザートもどうぞ

LUNCH SET

Mini Soup + Main Dishes
ミニスープ+選べるメイン

2980

MAIN CHOICE 下記よりメイン料理をおひとつお選びください

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) +980

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 +1380

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 (セットのみ：パン付) +1380

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「姫様のたまご」、パクチーソースを添えて (小麦、卵、乳)

Vegetable Curry "MARINA TORO VEGE CURRY" (Wheat, Milk)

コクと旨みを凝縮したマリーナとろベジカレー

たっぷりの旬野菜の旨みを凝縮し、数種のスパイスをブレンド (小麦、乳)

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

MALIBU FARM 特製ビーフバーガー +380

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)

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) +680

じっくり焼きあげた神奈川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)

ブラックアンガス牛のハラミステーキ (セットのみ：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)

limited

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) +7180

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)

DESSERT SET

Today's Dessert & Coffee or Tea

本日のデザート & コーヒー or 紅茶 (HOT/ICE)

+990

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

All prices are tax included. 価格はすべて税込です

LUNCH MENU

Recommended Menu



Black Angus Beef Skirt Steak with Truffle Sauce and Cheese Mashed Potatoes



ブラックアンガス牛の ハラミステーキ

熱々鉄板仕立てのジューシーな
ハラミに風味豊かなトリュフソース
チーズマッシュポテトを添えて



MALIBU FARM Special Seafood Paella



Sea Bream Aqua Pazza

金目鯛のアクアパッツァ

神奈川県で水揚げされた金目鯛と大ぶりの
蛤などをふっくらと蒸しあげた奥深い味わい

MALIBU FARM 特製シーフードパエリア

具材の旨みをぎゅっと閉じ込めたライスに
たっぷりの地産の魚介をのせた贅沢な一皿

Limited Menu

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)

大野山かどやファームから直送した
「足柄牛」を熱々の鉄板で
旬野菜のグリルとともに
～自家製チュミチュリソース～



ASHIGARA Beef Sirloin Steak with Homemade Chumichurri Sauce and Seasonal Vegetables / Garlic Rice



マリブファームのおすすめ



1 日数量限定メニュー

We kindly ask that each guest orders at least one lunch set or main dish during lunch time.

ランチタイムは、ランチセットまたはアラカルトメインからおひとりさま 1 オーダー制です

セットに合わせてサラダやデザートもどうぞ

A LA CARTE MAIN アラカルトメイン

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

金目鯛のアクアパッツァ

3980

ふっくら蒸しあげた神奈川県で水揚げされた金目鯛

MEAT

Vegetable Curry "MARINA TORO VEGE CURRY" (Wheat, Milk)

コクと旨味を凝縮したマリーナとろベジカレー

2380

たっぷりの旬野菜の旨みを凝縮し、数種のスパイスをブレンド (小麦、乳)

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)

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 (Wheat, Milk)

ブラックアングス牛のハラミステーキ

4580

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 (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)

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)



マリブファームのおすすめ

1日数量限定メニュー

We kindly ask that each guest orders at least one lunch set or main dish during lunch time.

ランチタイムは、ランチセットまたはアラカルトメインからおひとりさま 1 オーダー制です

セットに合わせてサラダやデザートもどうぞ

SIDE DISHES サイドディッシュ

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

Homemade Clam Chowderr (Milk)

自家製クラムチャウダー (乳)

980

Roasted Potato

ローストポテト

1200

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)

SWEETS デザート

Homemade Pudding using IWASAWA Portree "Princess Egg" (Egg, Milk)

三浦の岩沢ポートリー「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

Soft-serve Ice Cream Using Milk from "YOKOSUKA SEKIGUCHI FARM"

よこすか関口牧場直送ミルクのソフトクリーム

780

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 (くるみ、小麦、卵、乳、落花生 (ピーナッツ))

1280



MALIBU FARM Acai Sorbet Bowl (Peanut)

MALIBU FARM アサイーボウル ソルベ仕立て

single 1880

double 2880

乳製品不使用で混じりけのない風味豊かなソルベタイプの

最高品質のアサイーを使用 (落花生 (ピーナッツ))

Follow Us



All prices are tax included. 価格はすべて税込です