



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

コーヒーor紅茶(HOT/ICE)

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「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)

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

+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 シェアにおすすめ

Limited 1日数量限定メニュー

Follow Us



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

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

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

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

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
たっぶ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ーナとろベジカレー「やまゆりポーク」骨付きスペアリブを添えて	3080
たっぶ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)	
 ブラックアンガ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

for Share, for One more!

シェアスタイルやプラス1品にもおススメ

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)

for
Share

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)

for
Share

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)

for
Share

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〔小麦、卵、乳〕

1980



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" (Wheat, Milk)

よこすか関口牧場直送ミルクのソフトクリーム〔小麦、乳〕

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)〕