



ランチセット Lunch Set

¥ 3,900 (税込)

選べる前菜

Select Appetizer

- ① 鰯のカルパッチョと冷製焼きナスのサラダ
スモーク醤油のヴィネグレット

Carpaccio of Mackerel & Baked Eggplant Salad
served with Smoke Flavored Soy Sauce

[アレルゲン: 小麦 / Allergen : Wheat,]

- ② ブラータチーズとフレッシュフルーツのサラダ

Burrata Cheese & Seasonal Fruits Salad
served with Balsamic Reduction

[アレルゲン: 乳、ナッツ類 / Allergen : Milk, Nuts]

- ③ コーントルティーヤ チリビーンズとチーズソースと共に
ナチョスタイル

Corn Tortilla topped with
Chili Beans & Cheese Sauce "Nachos Style "

[アレルゲン: 乳 / Allergen : Milk]

- ④ ケールと鎌倉ベーコンのシーザーサラダ

Caesar Salad with Kale & Crispy KAMAKURA Bacon

[アレルゲン: 卵、乳 / Allergen : Egg, Milk]



+

本日のスープ Soup of the Day

+

メインコース Main Course

※メインディッシュは右記よりお選びください

Please choose your main course from the page on the right.

メインコース Main Course

- ① シーフードと夏野菜のパエリア

Paella with Seafood & Seasonal Vegetable

[アレルゲン: 海老 / Allergen : Shrimp,]

- ② ミニパンケーキ 鎌倉ソーセージ、スモークサーモンと共に

Mini Pancake with KAMAKURA Sausage & Smoked Salmon

[アレルゲン: 小麦、乳、卵 / Allergen : Wheat, Milk, Egg]

- ③ 骨付き鶏腿肉のコンフィ チェリートマトのハリッサ風

Confit of Chicken Leg served with Cherry Tomato Harissa

[アレルゲン: 小麦 / Allergen : Wheat]

- ④ 藤沢小麦のブリオッシュで仕立てたスパイシービーフバーガー (+800 円)

FUJISAWA Wheat Brioche Spicy Beef Burger (add ¥ 800)

[アレルゲン: 小麦、卵、乳 / Allergen : Wheat, Egg, Milk,]

- ⑤ 鯛のスチーム フィッシュタコスタイル 140g (+1,200 円)

Steamed Seabream "Fish Taco" Style (add ¥ 1,200)

[アレルゲン: 小麦 / Allergen : Wheat]

- ⑥ 和牛サーロインのステーキ 韓国唐辛子と白胡麻のソース 220g (+2,200 円)

WAGYU Sirloin Steak served with Spicy Garlic Soy Sauce (add ¥ 2,200)

[アレルゲン: 小麦 / Allergen : Wheat]



キッズランチプレート (オムレツ、ソーセージ、ミニパンケーキ、ローストポテト、リーフサラダ)

Kids Lunch Plate (Omelette, KAMAKURA Sausage, Pancake, Potato, Leaf Salada)

[アレルゲン: 小麦、卵、乳 / Allergen: Wheat, Egg, Milk]

¥ 1,700

※サービス料 10% を別途お申し受けします。

10% service charge will be charged separately.

※上記は7大アレルゲンを表記しております、アレルギーをお持ちでしたら、事前にスタッフまでお申し付け下さい。

Please tell us in advance if you have any dietary restrictions.



COLD APPETIZER 前菜

ブラータチーズとフレッシュフルーツのサラダ 〔アレルギー：乳、ナッツ類〕	2,400 G L
鰯のカルパッチョと冷製焼きナスのサラダ スモーク醤油のヴィネグレット 〔アレルギー：小麦〕	2,200
ケールと鎌倉ベーコンのシーザーサラダ 〔アレルギー：卵、乳〕	2,200 G
フレッシュオイスター(3ps) 〔アレルギー：小麦〕	1,800



HOT APPETIZER 温前菜

地蛤の白ワイン蒸し バスケットスタイル	2,700 G
コーントルティーヤ チリビーンズとチーズソースと共に ナチョスタイル 〔アレルギー：乳〕	2,400 G L
本日のスープ	1,000
鎌倉ハムのソーセージ(3ps)	1,500 G
フラットブレットに載せたアボカドとパクチーのサラダ 「ハラーチェ」スタイル 〔アレルギー：小麦〕	1,800 V L

MAIN COURSE メインコース

フランス産 鴨の胸肉の低温調理 オレンジバルサミコソース(450g)	4,000 G
低温調理したサーモンのグリル(180g)	3,600 G
鯛のスチーム フィッシュタコスタイル(140g) 〔アレルギー：小麦〕	3,400
レモン麹でマリネしたやまゆりポークのグリル(200g)	3,600 G
地物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) 〔アレルギー：小麦〕	4,200
和牛サーロインのステーキ 韓国唐辛子と白胡麻のソース(220g) 〔アレルギー：小麦〕	5,500



RICE PLATE ライスプレート

青木農園の丸ズッキーニに射込んだドリア 〔アレルギー：小麦、乳〕	1,800
シーフードと夏野菜のパエリア 〔アレルギー：海老〕	2,400 G



SIDE DISHES サイドディッシュ

天然酵母パンの盛り合わせ 〔アレルギー：小麦、卵、乳〕	700 L
ガーリックライス 〔アレルギー：小麦、乳〕	600
MALIBU KID'S PLATE マリブキッズプレート	
鎌倉ハムのソーセージ G ローストポテト G V L パンケーキ 〔アレルギー：小麦、卵、乳〕 リーフサラダ 〔アレルギー：卵〕 G プレーンオムレツ 〔アレルギー：小麦、卵、乳〕 L	1,700

DESSERT デザート



スキレットで仕上げたココナッツフレンチトースト バニラアイス添え 〔アレルギー：小麦、卵、乳〕	1,000 L
クラシックガトーショコラ 〔アレルギー：小麦、卵、乳、ナッツ類〕	1,100 L
ベリーのスフォンケーキ 〔アレルギー：小麦、卵、乳、ナッツ類〕	1,100 L
季節のタルト 〔アレルギー：小麦、卵、乳、ナッツ類〕	1,300
ミルクジェラート 〔アレルギー：乳〕	700 G L
季節のジェラート	700

G グルテンフリー V ヴィーガン L ラクトヴェジタリアン

※各メニューには7大アレルギーを表記しております、アレルギーをお持ちでしたら、事前にスタッフまでお申し付け下さい。
※料金は税込表記です。
※別途サービス料10%を頂戴致します。



COLD APPETIZER

Burrata Cheese & Seasonal Fruits Salad served with Balsamic Reduction [Allergen : Milk, Nuts]	2,400 G L
Carpaccio of Mackerel & Baked Eggplant Salad served with Smoke Flavored Soy Sauce Vinaigrette [Allergen : Wheat]	2,700
Caesar Salad with Kale & Crispy KAMAKURA Bacon [Allergen : Egg, Milk,]	2,200 G
Fresh Oyster(3ps) [Allergen : Wheat]	1,800



HOT APPETIZER

White Wine Steamed Clam Basket Style G	2,700
Corn Tortilla Topped with Chili Beans & Cheese Sauce "Nachos Style" [Allergen : Milk,]	2,400 G L
Soup of the Day	1,000
KAMAKURA Sausage (3ps) G	1,500
Flat Bread Topped with KAMAKURA Sausage Avocado & Coliander "Huarache" Style [Allergen : Wheat]	2,400 V L

MAIN COURSE

Slow Cooked Duck Breast served with Orange Balsamic Sauce(450g) G	4,000
Grilled Slow Cooked Salmon G	3,600
Steamed Seabream "Fish Taco" Style [Allergen : Wheat]	3,400
Roasted Lemon-KOJI Marinated YAMAYURI Pork G	3,600
Roasted Marinated Half Chicken served with Honey Mustard Sauce [Allergen : Wheat]	4,200
WAGYU Sirloin Steak served with Spicy Garlic Soy Sauce [Allergen : Wheat]	5,500



RICE PLATE

Doria stuffed in UFO Zucchini [Allergen : Wheat, Milk,]	1,800
Paella with Seafood & Seasonal Vegetable [Allergen : Shrimp]	2,400 G



SIDE DISHES

Assorted Sour Dough Bread [Allergen : Wheat, Egg, Milk] L	700
Garlic Rice [Allergen : Wheat, Milk]	600
MALIBU KID'S PLATE	
KAMAKURA Ham Sausage G Roasted Potato G V L Pancake [Allergen : Wheat, Egg, Milk] Leaf Salad [Allergen : Egg] G Plain Omelette [Allergen : Wheat, Egg, Milk] L	1,700

DESSERT



Coconut Flavored Oven Baked French Toast with Vanilla Ice Cream [Allergen : Wheat, Egg, Milk] L	1,000
Classic Gateau Chocolate [Allergen : Wheat, Egg, Milk, Nuts] L	1,100
Berry Chiffon Cake [Allergen : Wheat, Egg, Milk, Nuts] L	1,100
Tart of the Day [Allergen : Wheat, Egg, Milk, Nuts]	1,300
Milk Gelato [Allergen : Milk] G L	700
Seasonal Gelato	700

G

 Gruten Free

V

 Vegan

L

 Lacto Vegetarian

*Please tell us in advance if you have any dietary restrictions.

*All prices are tax included.

*10% service charge will be charge separately.



マリブファーム シェアリングコース

MALIBU FARM Sharing Menu

7,800 円 (税込)

—— 前菜 Appetizer ——

ブラータチーズとフレッシュフルーツのサラダ

Burrata Cheese & Seasonal Fruits Salad

served with Balsamic Reduction

or

鰯のカルパッチョと冷製焼きナスのサラダ

スモーク醤油のヴィネグレット

Carpaccio of Mackerel & Baked Eggplant Salad

served with Smoke Flavored Soy Sauce Vinaigrette

or

ケールと鎌倉ベーコンのシーザーサラダ

Caesar Salad with Kale & Crispy KAMAKURA Bacon

—— スープ Soup ——

本日のスープ

Soup of the Day

—— メイン MainCourse ——

レモン麴でマリネしたやまゆりポークのグリル(200g)

Roasted Lemon-KOJI Marinated YAMAYURI Pork

or

低温調理したサーモンのグリル(180g)

Grilled Slow Cooked Salmon

or

フランス産 鴨の胸肉の低温調理 オレンジバルサミコソース(450g)

Slow Cooked Duck Breast served with Orange Balsamic Sauce

〈+¥800〉

or

和牛サーロインのステーキ 韓国唐辛子と白胡麻のソース(220g)

WAGYU Sirloin Steak served with Spicy Garlic Soy Sauce

〈+¥1500〉

—— デザートDessert ——

本日のデザート

Dessert of the day

※サービス料 10% を別途お申し受けします。

10% service charge will be charged separately.



マリブファーム テイスティングショートコース
MALIBU FARM Sharing Menu

—— 前菜 Appetizer ——

ブラータチーズとフレッシュフルーツのサラダ

Burrata Cheese & Seasonal Fruits Salad

served with Balsamic Reduction

or

鰯のカルパッチョと冷製焼きナスのサラダ

スモーク醤油のヴィネグレット

Carpaccio of Mackerel & Baked Eggplant Salad

served with Smoke Flavored Soy Sauce Vinaigrette

or

ケールと鎌倉ベーコンのシーザーサラダ

Caesar Salad with Kale & Crispy KAMAKURA Bacon

—— スープ Soup ——

本日のスープ

Soup of the Day

—— メイン MainCourse ——

レモン麴でマリネしたやまゆりポークのグリル(200g)

Roasted Lemon-KOJI Marinated YAMAYURI Pork

or

低温調理したサーモンのグリル(180g)

Grilled Slow Cooked Salmon

or

フランス産 鴨の胸肉の低温調理 オレンジバルサミコソース(450g)

Slow Cooked Duck Breast served with Orange Balsamic Sauce

〈+¥800〉

or

和牛サーロインのステーキ 韓国唐辛子と白胡麻のソース(220g)

WAGYU Sirloin Steak served with Spicy Garlic Soy Sauce

〈+¥1500〉

—— デザートDessert ——

本日のデザート

Dessert of the day

—— カフェ Cafe ——

※サービス料 10% を別途お申し受けします。
10% service charge will be charged separately.