

Introduction



南葉山のロメインレタスと鎌倉ベーコンのロースト
岩沢ポトリーの温泉卵添え

レタスだけに特化した専門農家さんのロメインレタスと創業明治33年の歴史ある鎌倉ハムが手掛ける厚切りベーコンローストの、王道サラダです。温泉卵は消化・吸収が早く、**生卵の1.6倍**もの栄養分を摂取することができるといわれており、不飽和脂肪酸が豊富なグレープシードオイルを使用したオリジナルドレッシングは**美肌効果**も期待できます。



ベジハムと三浦産ケール、プラントチーズの
ヴィーガンシーザーサラダ

野菜の王様ケールは、老化を防止する抗酸化作用を持つ**ビタミン**が豊富。大豆ミートで仕上げたしっかりとした味わいの厚切りハム、豆乳ベースのヴィーガンマヨネーズに大蒜（ニンニク）でアクセントをつけたオリジナルソースと、植物性のモッツアレラで仕上げたヴィーガンサラダです。



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

カリフォルニア産のブラータチーズを使用し、季節のフルーツと胡麻のような風味が特徴のセルバチコ（ルッコラ）を合わせ、オリジナルのバルサミコドレッシングでお召し上がりいただくMALIBU FARM のシグネチャーサラダです。

Introduction



NEXT ハラミとアヴォカドのヴィーガンタコス

まるで焼肉の様な食べ応えのある大豆ミートとたっぷりのお野菜を全粒粉のトルティーヤで包んでお召し上がりください。

通常のハラミと比べて脂質は半分以下、化学調味料、保存料、着色料不使用な身体にも地球にも優しい次世代ミートのタコスです。



鯖のローストとフレッシュベジのピタパンポケットサンド

DHA や EPA が豊富なのはもちろん、**がん予防**や**アンチエイジング**の効果が期待される鯖を香ばしくローストし、季節野菜、ピタパンと共に盛り込みました。ノルウェーシーフードのサステナブルなサンドイッチを、ご自身で作りあげる工程と共に楽しみください。



フォーを使った チキンのグリーンラクサ フォカッチャ添え

東南アジア発祥、西側諸国でも非常に馴染みの深いラクサをグリーンカレーでアレンジ。

ココナッツミルクには**アンチエイジング効果**、ナンプラーには**血流を改善**し、ストレスや**疲労回復効果**、パクチーには**デトックス効果**が期待でき、身体の中から美しくなるヌードルです。

もっとパンチが欲しい方は別添えのナンプラーを、マイルドな味がお好みの方はライムを絞りを、別添えのフォカッチャはスープに浸してお召し上がりください。

Introduction



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)

地元神奈川産の小麦で焼き上げた甘味と香り、味わい深いブリオッシュに瑞々しい新鮮野菜とビーフ 100%のパテをサンドした MALIBU FARM の代名詞ともいえるハンバーガーです。ハラペーニョを使用した、オリジナルのアイオリが味の決め手のアクセント。パンズ、パテ、ソース、野菜のバランスは、まさに黄金比ともいえるオープン以来変わらない完成された一品です。



BURI DAIKON ミックスハーブと共に (鰯のロースト,
大根のブレゼ , バルサミコソース) (+1200)

血液サラサラ、免疫力アップの効果が期待され、**アミノ酸スコアも 100** と、バランスの取れた良質な食材の鰯を、相性抜群の大根と合わせ、洋風の鰯大根に仕上げました。
消化酵素や**ビタミン**たっぷりの大根は「大根どきの医者いらず」のことわざにもあるとおり栄養満点。秋から冬にかけて旬を迎える、王道の組み合わせをお楽しみください。



国産牛サーロインのステーキ
すりおろしオニオンと醤油のサルサ (+2200)

味わい深いサーロインをグリルし鉄板で仕上げています。すり下ろした玉ねぎは**疲労回復**に役立ち、消化を助け、**血糖値を下げる効果**があるといわれています。
赤ワインビネガーを少し効かせ、醤油ベースの食べやすいサルサに仕立てました。

Introduction



HAYAMA Roma Lettuce & Roasted KAMAKURA Bacon Salad served with Poached Local Egg

This is the classic salad with @ romaine lettuce from the farm specialized in lettuces and roasted thick-sliced bacon from "Kamakura Ham" established in 1900.

Soft-boiled egg is digestive quickly and the original dressing using grapeseed oil, which contain an ingredient to make the skin beautiful.



Vigan Caesar Salad Soy meat Hum & Local Kale Plant Cheese

"The king of vegetables" kale is rich in vitamins which is antioxidant, so it helps prevent aging This is vegan salad with rich tasted and thick sliced ham using soy meat, Original sauce with soymilk based Vegan mayonnaise accented with garlic, and plant mozzarella type cheese.



Burrata Cheese & Seasonal Fruits Salad served with Balsamic Reduction

This is the signature salad of MALIBUFARM with using burrata cheese from California and seasonal fruits and wild rocket tasted like sesame, and original balsamic dressing.

Introduction



Vegan Tacos with NEXT HARAMI (Outside skirt by Soy Meat) & Avocado

Please lap with tortilla rich-tasted and just like "yakniku" soy meat and plentiful vegetables. The soy meat has about a half in fat compared to usual outside skirt. This taco is friendly to the Earth and our body by not using of chemical seasonings, preservatives, colorings.



Pocket Bread Sandwich with Roasted Mackerel & Fresh Vegetables

Mackerel has DHA and EPA and is effective in preventing cancer and anti-aging.

Please enjoy this sustainable Norway seafood sandwich by sanding roasted mackerel with fresh vegetables and pita bread together by yourself.



Green Laksa MALIBU FARM ZUSHI Marina Style

Laksa from Southeast Asia also majored in western countries is arranged with green curry.

Coconut milk has anti-aging effects, and nampla has smooth blood flow effects and recovery from stress or fatigue, and cilantro leaf has detox effects.

Thus, this noodle dish enables inner beauty.

Please use nampla on the side if you like more a kick to it, squeeze lime if you like more mild taste.

Please dip focaccia on the side to the soup.

Introduction



Spicy Beef Burger with Brioche using flowers from FUJISAWA

Hamburger is synonymous of MALIBUFARM using flavory and sweet brioche baking with local flowers, fresh vegetables, and 100%beef pate.

Original aioli using jalapeño is the key portion.

The balance of brioche, sauce, vegetables is the perfect, so this dish has been unaltered since the opening.



Roasted Yellowtail & Braised Radish served with Balsamic Sauce `BURI DAIKON`

Yellowtail "BURI" is well-balanced and good quality food for smooth blood flow, immunity improvements, and 100 of amino acid score.

Japanese radish is full of nutrients, as Japanese proverb "when you are harvesting DAIKON (Japanese radish), you don't need a doctor.

Please enjoy this classical and seasonal combination.



Japanese Sirloin Steak served with Grated Onion & Soy Sauce Salsa

Grated onion is helpful for recovery from exhaustion, digestion, and a decrease in blood sugar level.

By Adding a bit of red wine vinegar, the soy sauce based salsa becomes eater-friendly.