

Introduction



グルテンフリーナチョス

小麦粉を一切使用しないホワイトソース、ビーンズ入りのスパイシーで濃厚なソース、コーンチップをたっぷりのチーズで焼き上げたマリブファームオリジナルのナチョスです。ビールやスパークリングワインのお供にもどうぞ。



葉山ブレッドのクロワッサンと 鎌倉ベーコンのクロックムッシュ

地元葉山ブレッドさんの国産小麦、グラスフェッドバターをふんだんに使用したダイナミックなクロワッサンに、ジューシーかつボリュームな鎌倉ベーコンのグリル、チェダーチーズと共に焼き上げた、MALIBU FARMオリジナルのクロックムッシュです。



ガパオ風TEPPANライス 岩沢ポトリの半熟目玉焼きを添えて

アンチエイジングなど、さまざまな効果が期待できる雑穀米を使用し、タイ発祥のガパオライスをイメージした一品です。トロトロの半熟卵を崩し、ライムを絞って全て混ぜてお召し上がりください。



骨付き鶏腿肉のコンフィ カレー風味のラタトゥイユと共に

低温で2時間、しっとりと焼き上げた鶏モモ肉と相性抜群の、ビタミンやミネラル、クエン酸の豊富なカレー粉をあしらったラタトゥイユを合わせました。

Introduction



藤沢小麦のブリオッシュで仕立てた MALIBU FARMビーフバーガー

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の代名詞とも言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、野菜のバランスは正に黄金比とも言えるオープン以来変わらない完成された一品です。



オマール海老のローストとヘッドグラタン リゾーニの入ったトマトクリームソース

オマール海老の頭を器に見立て、ベシャメルソースでグラタン仕立てに、テールは香り高くローストしました。お米のようなパスタ、リゾーニを合わせたアンチョビベースのトマトクリームソースが全てを纏め上げます。



熱々の鉄板仕立て 国産牛サーロインのステーキ トリュフ醤油 (220g)

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。リラックス効果もあると言われるトリュフの香り、熱々の鉄板にソースを回しかけた時の焼けた醤油の香りもご馳走のひとつ。付け合わせのガーリックライス、季節の焼き野菜と共にお召し上がりください。

Introduction



Gluten Free Nachos

This is the malibufarm original nachos using white sauce not using flour at all, spicy and rich sauce contained full of beans, and cheese.

Please enjoy this menu with beer or sparkling wine!



Croc Monsieur of KAMAKURA Bacon & HAYAMA Croissant

Croque monsieur with croissant from HAYAMA bread and bacon from KAMAKURA bacon.

This croque monsieur is original menu with using croissant from HAYAMA BREAD using domestic flour and grassfed butter, juicy and volumy grilled bacon, and cheddar cheese.



Butter Fried Grain Rice topped with Basil Flavored Spicy Chicken Confit & Mushroom, topped with Half Fried Egg

This dish is inspired by Gapao rice, which originated in Thailand, and is made with multi-grain rice, which is expected to have various effects such as anti-aging. Mix egg half fry and everything together, and enjoy.



Confit of Chicken Leg served with Curry Flavored Ratatouille

We combined ratatouille rich in vitamins, minerals and citric acid, which goes perfectly with moist chicken thighs baked at a low temperature for two hours.

Introduction



Beef Burger with FUJISAWA Wheat Brioche

A hamburger that can be said to be synonymous with MALIBU FARM, which is sandwiched between fresh vegetables and 100% beef patties with a sweet and fragrant and flavorful brioche baked with local Kanagawa wheat. The original aioli using jalapeno is the decisive accent of the taste. The balance of buns, patties, sauce and vegetables has remained unchanged since its opening, which can be called golden ratio.



Roasted Homard Tail & Head Gratin
served with Tomato Cream Sauce with Risoni

The head of the lobster is likened to a vessel and is gratinized with bechamel sauce, and the tail is fragrantly roasted. Anchovy-based tomato cream sauce with rice-like pasta, Risoni brings everything together.



Japanese Sirloin Steak
served with Truffle Flavored Soy Sauce (220g)

The flavorful sirloin is grilled and finished on an iron plate. The scent of truffles, which is said to have a relaxing effect, and the aroma of burnt soy sauce when the sauce is poured on a hot iron plate are also part of the delicacy. Enjoy with garlic rice and seasonal grilled vegetables.