

# **GRAND MENU**

We kindly ask that each quest orders at least one dish. おひとりさま1オーダー制です

Recommended Choice **DINNER COURSE** 6980

Aperitif -Please choose from the following

[Sparkling Wine/White Wine/Lemonade (Non-alcohol)]

**乾杯ドリンク** 下記3種よりお選びください 「スパークリングワイン/白ワイン/レモネード(ノンアルコール)]

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

#### MAIN CHOICE

Steam Cicken 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ートリー「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〕

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&特製タプ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

たっぷりの魚介と具材の旨味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)

+1280金目鯛のアクアパッツァ(パン付)

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)

Grilled Premium Beef Skirt Steak with Truffle Sauce and Cheese Mashed Potatoes/Bread (Wheat,Milk)

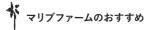
+1980特選牛ハラミのグリル トリュフソース(パン付)

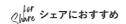
チーズマッシュポテトを添えて〔小麦、乳〕

ASHIGARA Beef Sirloin Steak with Homemade Chumichurri Sauce and Seasonal Vegetables / Garlic Rice (Wheat,Milk)

luxuml 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〕









+980



Recommended Menu





## が「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 BBO ソースを添えて〔小麦〕



MALIBU FARM Special Seafood Paella

### MALIBU FARM 特製シーフードパエリア

具材の旨味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



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

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

	Grilled Tasmania Salmon, Seasonal Vegetables and Cheese-Roasted Tomatoes with Tapenade Sauce	
	/Tortilla (Milk)	
	<b>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</b> ) トマトのチーズロースト添え&特製タプナードソースで仕上げたMALIBUスタイル(乳)	358
	MALIBU FARM Special Seafood Paella(Shrimp,Wheat, Milk) <b>MALIBU FARM 特製シーフードパエリア</b> たっぷりの魚介と具材の旨味をぎゅっと含んだサフランライス〔えび、小麦、乳〕	398
	Sea Bream Aqua Pazza / Bread [Wheet] <b>金目鯛のアクアパッツァ (バン付)</b> 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)	428
	MALIBU FARM Seafood Platter with Ceviche and Chili Sauce(Shrimp) <b>MALIBU FARM シーフードプラッター(2~3名様用)</b> 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〕	750
	MEAT	
	Beef Burger with FUJISAWA Wheat Brioche (Wheat, Egg, Milk)  MALIBU FARM 特製ビーフバーガー  藤沢小麦のふわふわプリオッシュ生地のバンズでサンド (小麦、卵、乳)	308
	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 たっぷ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)	308
	Roasted "YAMAYURI Pork" Spare Rib with MALIBU FARM Original BBQ Sauce / Tortilla [Wheet] 「 <b>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)</b> 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〕	328
	Grilled Premium Beef Skirt Steak with Truffle Sauce and Cheese Mashed Potatoes/Bread (Wheat,Milk) 特 <b>選牛ハラミのグリル トリュフソース (パン付)</b> チーズマッシュポテト添え (小麦,乳)	488
d	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) 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)	980
	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
	Garlic Rice (Wheat,Milk) ガーリックライス (小麦、乳)	58
	Assorted Sour Dough Bread (Wheat,Egg,Milk) 天然酵母パンの盛り合わせ (小麦、卵、乳)	68
	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	128
	押びきソーセージ・ミニパンケーキ・ローストポテト・ミニデザート [小麦、卵、乳]	

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

single 1880 double 2880

for Share, for One more!

SALAD	サラダ
-------	-----

	SALAD サラダ	
	Classic Caesar Salad (Egg, Milk) クラシックシーザーサラダ 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〕	1280
*	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  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〕	1580
	California Burrata Cheese and MIURA Kale Fresh Fruit Salad with Balsamic Dressing (Walhur,Milk) <b>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</b> 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)	2180
	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
Share	Seasonal Fresh Fruit and Blue (heese Lavash (Wheat,Milk.) 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
	(reamy (roquettes of Local Baby Anchovies (Wheat,Egg,Milk)) <b>地物しらすのクリーミーコロッケ</b> (小麦、卵、乳)	1100
	Roasted Potato ローストポテト	1200
for Share	Coarse Sausage and Spicy Beans with Cheddar Cheese Sauce (Wheat,Egg,Milk) 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
が	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で	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] <b>自家製ブラウニー 季節のフルーツ添え</b> (くるみ,小麦、卵、乳、落花生(ピーナッツ))	1280
	French Toast with Apple Sauce & Vanilla Ice Cream (Wheat, Egg, Milk)  アップルソース フレンチトースト バニラアイス添え *焼き上がりに15分ほどお時間を頂戴いたします 特製アパレイユをじっくり染み込ませたふわとろフレンチトーストに、甘酸っぱいアップルソースが爽やかに香るスイーツ(小麦、卵、乳)	1680
标	MALIBU FARM Acai Sorbet Bowl (Peanut)	

有機アサイーのみを使用した濃厚ソルベ。乳製品不使用で 健康と美容にうれしい栄養豊富なヘルシーボウル(落花生(ピーナッツ))

有機アサイーボウル ソルベ仕立て