

We kindly ask that each guest orders at least one lunch set or main dish during lunch time.

**ランチタイムは、ランチセットまたはアラカルトメインからおひとりさま1オーダー制です** セットに合わせてサラダやデザートもどうぞ

	MAIN CHOICE 下記よりメイン料理をおひとつお選びください	
	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&特製タプナードソースで仕上げたMALIBUスタイル(乳)	+980
	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〕	+1380
	Sea Bream Aqua Pazza / Bread (Wheet) <b>金目鯛のアクアパッツァ(セットのみ:パン付)</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)	+1380
	MEAT -	
	Steam Cicken Lavash using "Princess Egg" and Seasonal Vegetables with Coriander Sauce (Wheat, Egg, Milk) <b>蒸し鶏と野菜のヘルシーラバッシュ</b> 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〕	
	Vegetable Curry "MARINA TORO VEGE CURRY" (Wheat, Milk) コクと旨味を凝縮したマリーナとろべジカレー たっぷりの旬野菜の旨みを凝縮し、数種のスパイスをブレンド(小麦、乳)	
	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ブリオッシュ生地のバンズでサンド(小麦、卵、乳)	+380
	Roasted "YAMAYURI Pork" Spare Rib with MALIBU FARM Original BBQ Sauce / Tortilla (wheet) 「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)	+680
	Grilled Premium Beef Skirt Steak with Truffle Sauce and Cheese Mashed Potatoes/Bread (Wheet,Milk) 特選牛ハラミのグリル トリュフソース(セットのみ:パン付) チーズマッシュポテトを添えて〔小麦、乳〕	+1980
ēd	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)	+7180

Recommended Menu

Roasted "YAMAYURI Pork" Spare Rib with MALIBU FARM Original BBQ Sauce / Tortilla



### √「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

Limited Menu かながわブランド「足柄牛」の

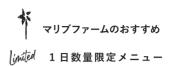
> サーロインステーキ (ガーリックライス付)

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





We kindly ask that each guest orders at least one lunch set or main dish during lunch time.

ランチタイムは、ランチセットまたはアラカルトメインからおひとりさま1オーダー制です

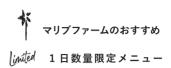
セットに合わせてサラダやデザートもどうぞ

# A LA CARTE MAIN PEDNIL SALV

	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)	358
	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)	000
	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)	398
	たつふりの無外と具材の自味をきゅつと含んだサブプンプイス(えい、小麦、乳)	
ķ	Sea Bream Aqua Pazza	
	金目鯛のアクアパッツァ	398
	ふっくら蒸しあげた神奈川県で水揚げされた金目鯛	
	MEAT -	
	Vegetable Curry "MARINA TORO VEGE CURRY" (Wheat, Milk)	
	コクと旨味を凝縮したマリーナとろベジカレー	238
	たっぷりの旬野菜の旨みを凝縮し、数種のスパイスをプレンド(小麦、乳)	
	Beef Burger with FUJISAWA Wheat Brioche (Wheat, Egg, Milk)	
	MALIBU FARM 特製ビーフバーガー	308
	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〕	
15	Roasted "YAMAYURI Pork" Spare Rib with MALIBU FARM Original BBQ Sauce / Tortilla (Wheat)	
	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)	328
•	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 Premium Beef Skirt Steak with Truffle Sauce and Cheese Mashed Potatoes (Wheat, Milk)	
	特選牛ハラミのグリル トリュフソース	458
	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)	
d	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)	980
	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)	

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〕





We kindly ask that each guest orders at least one lunch set or main dish during lunch time.

ランチタイムは、ランチセットまたはアラカルトメインからおひとりさま1オーダー制です

セットに合わせてサラダやデザートもどうぞ

# SIDE DISHES サイドディッシュ

	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
	Homemade Clam Chowderr (Milk) 自家製クラムチャウダー(乳)	980
	Roasted Potato ローストポテト	1200
	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
村	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 (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  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
	SWEETS デザート	
	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 (ream (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
4:	MALIBU FARM Acai Sorbet Bowl (Peanut)	

有機アサイーボウル ソルベ仕立て

single **1880** double **2880** 

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(ビーナッツ))