

SEASONAL Menu

— Holiday Limited —

2025 12/1²⁰/₂ ▶▶▶ 2026 1/4³⁰/₂

冬の訪れとともに、自然の恵みがいっそうおいしい季節がやってきました。海と太陽に育まれたカリフォルニアスタイルに、冬らしさを感じる新メニューをお届けします。素材の持ち味を活かした、この季節だけのリッチな味わいをご堪能ください。



Iwate Prefecture Young Chicken Confit Thigh and Sausage with Harissa Sauce

岩手県産若鶏もも肉のコンフィとソーセージ
ハリッサソース

A La Carte **3280** Lunch Set **3660**

じっくり低温で火入れしたもも肉を、外は香ばしく、内側はしっとり柔らかかに仕上げました。爽やかなスパイスとハラペーニョの辛みのハリッサソースが、鶏の旨みを軽やかに引き立てます



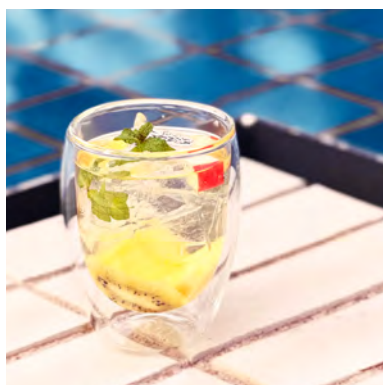
Ocean Feast Gratin with Lobster and Snow Crab (Shrimp,Crab,Wheat,Egg,Milk)

オマール海老とズワイ蟹を贅沢に味わう
海のごちそうグラタン (バゲット付)

A La Carte **5400** Lunch Set **5760** ※焼き上がりまでにお時間をいただきます

贅沢なオマール海老とズワイ蟹をメインに、殻付きカキや蛤、帆立など海の幸がたっぷり。濃厚クリームソースと香ばしいチーズで焼き上げた、海の豊かさを感じる一皿です (えび、かに、小麦、卵、乳)

SEASONAL Drink — Holiday Limited —



サングリア・ド・ノエル(赤 or 白)

Sangria de Noël **Cocktail 1100**

柑橘や旬のフルーツを漬け込んだ、ほんのり甘くて飲みやすい食前酒にぴったりの定番ワインカクテル



抹茶cocoLATTE

Matcha Coconut Latte **Hot Drink 900**

抹茶の深い旨みにココナッツ入りのスチームミルクが溶け合い、香り高く仕上げた、やさしい味わいの抹茶ラテ



ホーリーベリーショート

Holy Berry Shortcake **Mocktail 990**
Cocktail 1100

ふんわり泡立てたミルクにイチゴとバニラの香りを重ねた、食後にも楽しめる“飲むショートケーキ”のようなデザートドリンク

“The above prices include tax. A 10% service charge applies during dinner time.”

上記は税込価格です。ディナータイムはサービス料として10%を頂戴します。

Christmas Special

2名様より承ります



マリブファーム クリスマス特別コース

ロマンティックな“冬の海”を愉しむ
特別なクリスマス

全6品 お一人様 **14300**

Cold Appetizer

三浦鮮魚と野菜のカルパッチョ
Miura Fish & Vegetable Carpaccio

Hot Appetizer

ズワイ蟹とマッシュポテトのクリスティアン
オマールソース
Snow Crab & Potato with Lobster Sauce

Soup

MALIBU FARM特製 クラムチャウダー
Clam Chowder

Fish

本日の鮮魚のロースト ケイジャン風味
白菜のエチュペ
Roasted Fish Cajun Style

Meat

国産牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ
ヴィンコットソース
Beef Tenderloin "Rossini"

Dessert

苺のタルト
Strawberry Tart



海辺のクリスマスコース

海を望む開放感とともに気軽に楽しむコース

全5品 お一人様 **8800**

Salad

ブラータと苺・金柑のサラダ クリスマス仕立て
Burrata & Strawberries

Soup

MALIBU FARM特製 クラムチャウダー
Clam Chowder

Fish

本日の鮮魚のロースト ケイジャン風味 白菜のエチュペ
Roasted Fish Cajun Style

Meat

岩手県産若鶏もも肉のコンフィとソーセージ
ハリッサソース
Chicken Confit with Sausage

Dessert

苺のタルト
Strawberry Tart

"The above prices include tax. A 10% service charge applies during dinner time."

上記は税込価格です。ディナータイムはサービス料として10%を頂戴します。

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 BBQ ソースを添えて



MALIBU FARM Special Seafood Paella

MALIBU FARM 特製シーフードパエリア

具材の旨み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

MAIN DISHES

メインディッシュ

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)	3580
トマトのチーズロースト添え&特製タブ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	3980
たっぷり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)
	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)	
	MALIBU FARM Seafood Platter with Ceviche and Chili Sauce (Shrimp)
	MALIBU FARM シーフードプラッター (2〜3名様用)
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)	

MEAT

Beef Burger with FUJISAWA Wheat Brioche (Wheat,Egg,Milk)	
MALIBU FARM 特製ビーフバーガー	3080
藤沢小麦のふわふわブリオッシュ生地のパンズでサンド (小麦、卵、乳)	
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	3080
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)	
	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 Premium Beef Skirt Steak with Truffle Sauce and Cheese Mashed Potatoes / Bread (Wheat,Milk)	
特選牛ハラミのグリル トリュフソース (パン付)	4880
チーズマッシュポテト添え (小麦、乳)	
	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)	

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す

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

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	1280
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)	

If you have any food allergies, please do not hesitate to contact the restaurant service staffs.	
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	

for Share, for One more!

シェアスタイルやプラス1品にもおススメ

SALAD サラダ

Classic Caesar Salad (Egg,Milk,Almond)

クラシックシーザーサラダ

1280

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、アーモンド〕

MALIBU Original Avocado Caesar Salad (Egg,Milk,Almond)

MALIBU オリジナル アボカドのシーザーサラダ

1580

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、アーモンド〕

California Burrata Cheese and MIURA Kale Fresh Fruit Salad with Balsamic Dressing (Milk,Walnut)

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

2180

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〔乳、くるみ〕

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

Seasonal Fresh Fruit and Blue Cheese Lavash (Wheat,Egg,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

Creamy Croquettes of Local Baby Anchovies (Wheat,Egg,Milk)

地物しらすのクリーミーコロッケ〔小麦、卵、乳〕

1100

Roasted Potato

ローストポテト

1200

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

Grilled Seasonal Vegetable Platter

季節の地野菜グリル 盛り合わせ

2180

SWEETS デザート

Homemade Pudding using IWASAWA Portree "Princess Egg" (Egg,Milk)

三浦の岩沢ポर्ट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 (Wheat,Egg,Milk,Walnut,Peanut)

自家製ブラウニー 季節のフルーツ添え〔小麦、卵、乳、くるみ、落花生(ピーナッツ)〕

1280

French Toast with Orange Chocolate Sauce and Vanilla Ice Cream (Wheat,Egg,Milk,Almond)

フレンチトースト オレンジショコラ 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

1680

オレンジとチョコレートのソースをかけた、特製アパレイユを染み込ませたふわとろフレンチトースト〔小麦、卵、乳、アーモンド〕

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(ピーナッツ)〕