

SEASONAL Menu

— Holiday Limited —

2025 12/1 ^月 ~ 2026 1/4 ^火

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、内側はしっとりと柔らかに仕上げました。爽やかなスパイスとハラベ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”的なデザートドリンク

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
白菜のエチュベ
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 白菜のエチュベ
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。



マリブファームのおすすめ
Limited 1日数量限定メニュー

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

LUNCH SET

Mini Soup + Main Dishes
ミニスープ+選べるメイン

2980

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）

+980

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

+1380

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 Piazza / Bread (Wheat)

金目鯛のアクアパッツア（セットのみ：パン付）

+1380

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)

MEAT

Steam Chicken 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)

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

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

+380

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)



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）

+680

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（セットのみ：パン付）

+1980

チーズマッシュポテトを添えて(小麦、乳)

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

Limited 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）

+7180

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)

DESSERT SET

LUNCH SETをご注文のお客様限定のお得なデザートセット

Today's Dessert and Coffee or Cafe Latte or Tea

本日のデザート & コーヒー or カフェラテ or 紅茶 (HOT / ICE)

+1200

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

All prices are tax included. 価格はすべて税込です

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



マリブファームのおすすめ
Limited 1日数量限定メニュー

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 アラカルトメイン

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

金目鯛のアクアパッツァ

3980

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

2380

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

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）



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）

3280

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

4580

チーズマッシュポテトを添えて（小麦、乳）

ASHIGARA Beef Sirloin Steak with Homemade Chimichurri Sauce and Seasonal Vegetables / Garlic Rice [Wheat, Milk]

Limited 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）

9800

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）

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）



マリブファームのおすすめ
Limited 1日数量限定メニュー

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 Chowder [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,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]

プ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

カリフォルニア産プ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)

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 [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))