



# GRAND MENU

We kindly ask that each guest 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 [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)] よりお選びください

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 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トリー「姫様のたまご」、パクチーソースを添えて (小麦、卵、乳)

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

低温でじっくり火入れした柔らかなもも肉を、爽やかなスパイスとほどよい辛みが効いたソースで

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 (セットのみ: パン付)

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

+980

たっぷり魚介と具材の旨み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)

+1280

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)

特選牛ハラミのグリル トリュフソース (パン付)

+1980

チーズマッシュポテトを添えて (小麦、乳)

Ocean Feast Gratin with Lobster and Snow Crab / Bread (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 (パン付)

+2280

牡蠣、蛤、帆立も加え、濃厚クリームソースとチーズで香ばしくグリル (えび、かに、小麦、卵、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)

+6280

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)



マリブファームの  
おすすめ



シェア  
シェアに  
おすすめ



limited 1日数量限定  
メニュー



季節限定  
メニュー

Follow Us



# 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

# 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
たっぷりの魚介と具材の旨み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)	4280
	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)	
Ocean Feast Gratin with Lobster and Snow Crab / Bread (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 (パン付)	5400
牡蠣、蛤、帆立も加え、濃厚クリームソースとチーズで香ばしくグリル (えび、かに、小麦、卵、乳)		
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)	7500
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 Brioché (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バンズでサンド (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ナーとろベジカレー「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)		
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	3280
低温でじっくり火入れした柔らかなもも肉を、爽やかなスパイスとほどよい辛みが効いたソースで		
	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 / 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)	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)		

# 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)		

for Share, for One more!  
**SALAD**

サラダ

シェアスタイルやプラス1品にもおススメ

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,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 Strawberry Condensed Milk and Vanilla Ice Cream (Wheat,Egg,Milk,Almond)

フレンチトースト 苺練乳 バニラアイス添え \*焼き上げに 15 分ほどお時間を頂戴いたします

1680

国産苺の特製ソースと濃厚な練乳をかけた、特製アバ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)

有機アサイボウル ソルベ仕立て

single 1880 double 2880

有機アサイ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)〕