



マリブファームのおすすめ
 Limited 1日数量限定メニュー
 季節限定メニュー

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 Pazza / Bread (Wheat)

金目鯛のアクアパッツァ (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)

Ocean Feast Gratin with Lobster and Snow Crab / Bread (Shrimp, Crab, Wheat, Egg, Milk) ※焼き上がりまでにお時間をいただきます



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)

+2780

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)

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)

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

+680

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)

+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



Sea Bream Aqua Pazza

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

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 Chimichurri 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
 季節限定メニュー

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 Piazza

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

Ocean Feast Gratin with Lobster and Snow Crab / Bread [Shrimp, Crab, Wheat, Egg, Milk] ※焼き上がりまでにお時間をいただきます

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)

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でサンド (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 **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 [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)

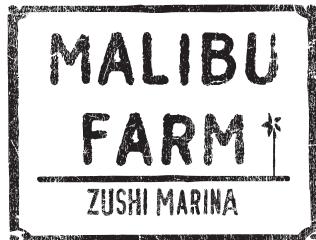
ASHIGARA Beef Sirloin Steak with Homemade Chimichurri Sauce and Seasonal Vegetables / Garlic Rice [Wheat, Milk]

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

オレンジとショコラのソースをかけた、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))