



# 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」、バクチーソースを添えて (小麦、卵、乳)



Roasted "YAMAYURI Park" Spare Rib with MALIBU FARM Original BBQ Sauce / Tortilla (Wheat)

### 「やまゆりパーク」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)



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)

### *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)

+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)



# 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



Ocean Feast Gratin with Lobster and Snow Crab / Bread

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)

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



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

### SEAFOOD

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&特製タパナードソースで仕上げたMALIBUスタイル(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 Grain 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 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)



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)

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)

### 三浦の岩沢ポートルー「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 \*焼き上がりに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))