

Café

MALIBU

Menu



勝浦の風土に合ったドリンクやスナックをご用意しております。

営業時間：平日9:00~18:00/土日7:30~18:00

COFFEE



こだわりのカフェ「みちくさカフェ 汽水舎」の岩瀬氏によりマリブポイントのためだけに作られたレシピは門外不出。こだわりぬかれた世界中のコーヒー豆は勝浦沢倉の焙煎所で丁寧に焙煎され勝浦を包み込み私達の口に絶え間なく入り込む潮風さえ美味しく感じるようにブレンドしております。

【本日のブレンドコーヒー】 350円

- ・マリブ (スマトラ系) 力強いパンチあるのと越し、深いコク、すっきりとした苦味
- ・コマリブ (ブラジル系) ナチュラル特有のナッツ系の香ばしさほろ苦さと後から来る甘さ
- ・マゴマリブ (グアテマラ系) クリアーな喉ごしとキレ、キレっとした爽やかな苦味
- ・季節のブレンド

【カフェラテ/カプチーノ】 450円

ミルク・ソイミルクからお選びいただけます。

【アイスコーヒー】 450円

- ・マリブアイスコーヒー 海上がりにスッキリ飲める味わい
- ・冬季限定 冬美味しいアイスコーヒー フルーティーな香りと柔らかな甘さ



SMOOTHIE



【マリブの限定スムージー】 650円

カップ一杯で素早くエネルギーチャージできる季節のスムージーは注文が入ってからその場でミキシングします。バナナ&SOYヨーグルトとトマトスムージーの2種類をご用意。

・ 無農薬バナナとSOYヨーグルトスムージー

バナナの柔らかな甘みは豆乳ヨーグルトとの相性抜群。完全にバナナとヨーグルトのみで作られています。

・ 御子神農園トマトと勝浦塩スムージー

南房総丸山でブランドトマトを作る御子神農園のトマトとおなじみの勝浦の海水でつくられた勝浦塩との調和が絶品のスムージーは、美容にも熱中症にも効きます。

BEER

コロナビール with ライム

600円

すっきり、さっぱり飲める爽快感が特徴で、良質な原料だけを使用し、飲みやすさにこだわって仕上げたその味わいは他に真似できないコロナビールだけのオリジナルです。



ハイネケン

600円

グリーンボトルのレッドスターが、よく冷えたさわやかな口当たりの中に繊細なフルーティーノートと、リッチでバランスのとれた味わいをお届けします。



WINE

KOSMIC INSIDE

南房総にある**KOSMIC MARKET**がドイツのツヴェルベヒリワイナリーで作るオーガニックナチュラルワイン（白）です。ドイツで300年以上続く伝統ある家族経営のワイナリーで25年以上にわたりテメターのガイドラインに沿った有機栽培とバイオダイナミック栽培に取り組み新鮮なワインを作っております。カフェマリブでは、海上がりや太陽にあたった後に飲みたくなる、よく冷えた白ワインのみを提供しております。



グラス 750円/ボトル 4,400円

勝浦 CRAFT BEER

750円

2022年に勝浦に誕生した**THRILLER BEACH BREWERY**（スリラービーチブルワリー）では、ビーチリゾート勝浦にマッチしたクラフトビールを製造提供しています。よくある地ビールとは違います！その違いをお楽しみください。

大漁エール

苦味が少ない軽めの口当たりと、シトラスとオレンジ、花の香りをお楽しみいただけます。

アルコール：5.5%

勝浦のクラフトビール



限定醸造
冬の大漁エール

ダブルドライホップで
香りと苦味がほどよく加わり
冬限定でさらに美味しくなりました。

勝浦のクラフトビール



極東マリブ

口当たりが甘く柔らかい
メロンのような甘い
ジューシーな香りが特徴
海風にあたりながら、まったりと
過ごすそんな昼下がりに

アルコール：6.5%

勝浦のクラフトビール



NEW RELEASE
Sunset Surfman

サンセットサーフマン

勝浦のサーフスポット、那須海岸のサンセットをイメージ
ふと季節の移り変わりを感じる9月の夕暮れ
香り・苦味・甘さ、異なる旨いも楽しめる
そんな大人の一杯

勝浦のクラフトビール



波と香りの
セッション

SESSION

新登場！香りを楽しむ、軽めで
飲みやすいセッションビール
華やかな香りが心地よい仕上がりに
紅茶の余韻がバランスを与えます

勝浦のクラフトビール



COFFEE SCHWARZ
KATSUURA
DARK NIGHT

ゲラも納得、黒のさっぱりラガーにコーヒーの香りを添えて。苦味は弱く、シャープな味わいながら甘味がバランスを整える。焙煎麦芽とコーヒーのほのかな香りは、余韻も楽しめる軽やかな一杯に。

勝浦の夜を醸した、さっぱりラガーに
コーヒーのほのかな香りを添える一杯

THRILLER BEACH BREWERY × 茶



オススメの楽しみ方

- ・はじめに 飲み口軽めの「冬の大漁エール」で初めましょう。
- ・つぎに 少しフルーティー感が強い「極東マリブ」は潮風にあたりながら。
- ・いよいよ ワインでいうフルボディーの「サンセットサーフマン」で松部に沈む夕日をお楽しみしましょう。
- ・しまいに 「波と香りのセッション」で昼と夜の境界線を漂います。



THRILLER
BEACH
BREWERY
公式ホームページ

SPARKLING WATER

サンペレグリーノ 270円



イタリアンアルプスの麓に寄り添うブレンバーナ溪谷、そこにある**SAN PELLEGRINO TERME** (サンペレグリーノテルメ) から湧き出す高品質の天然ミネラルウォーターです。

サンペレグリーノにはナチュラルミネラルウォーターミネラル塩が自然に溶け込んでいます。

SNACK

・皮付きオーガニックカシュー 小825円 大5,500円

バリ島の東側で採れたオーガニックカシューナッツをバリ島の天然海塩で味付けしました。カシューの皮にはポリフェノールたっぷり。何より一度食べたら普通のカシューナッツには戻れなくなります。オーガニックワインとの相性抜群です。



・YAVAカシューナッツ 385円

バリ島ではすっかりおなじみとなったお土産の定番商品。バリ島の小さな農家と契約し雇用を生むフェアトレード商品でもあります。日本ではカカオ・チリライム・シーソルトの3種類ですが、それも材料は全てバリ島産です。勝浦クラフトビールと合わせてお楽しみください。



・グラノーラバイツ 1925円

チョコレート&バニラのグラノーラは、農家から直送のカシューと、栄養高い赤米、ロールドオーツクラスター、ダークカカオ、最高級バニラで作った低GIスナックです。



・YAVAバリグラノーラ 759円

100%原材料インドネシアのミルクいらずのグラノーラは、チョコレート&バナナとトリピカルフルーツの2種類。バナナの大様ラジャバナナや天然のロンターシロップ、太陽の美味しさのパイナップルなどで作られました。

