



イタリアワインのペアリングで楽しむ

Premium

“鉄板焼きコース”

お食事会

in

鉄板焼き

七里が浜

produced by amalfi

2026 11.10 *lue* start 13:00~

鉄板焼コース + ペアリングワイン8種

お一人様 ¥50,000 (税込み)

※別途サービス料 10%を頂戴いたします。



若手ならではの感性と探究心を持つ専属ソムリエ 今井 紹義が厳選するこだわりのイタリアワインと
王道食材をふんだんに使用しアミューズ以外は全て鉄板カウンターで仕上げる特別コース。
最高のペアリングを七里が浜のオーシャンビューと共に楽しみいただく
ワイン好きなお客様へ送る特別なお食事会を開催します。

Sommelier
Tsuguyoshi Imai



Teppanyaki Course

アミューズ

ズワイ蟹 キャビア

前 菜

牛タン 外モモ カイノミ

温前菜

フォアグラ 南瓜

スーパ

ノドグロ ボタン海老 松茸

魚 介

鮑 雲丹

サ ラ ダ

帆立

グラニテ

巨峰

メ イ ン

仙台牛シャトーブリアン

デザート

バニラ どら焼き 加賀棒茶

自家製パン 《お土産付き》

※仕入れ等の都合により、内容を予告なく変更する場合がございます。
あらかじめご了承ください。 ※写真はイメージです。

Selected Italian Wines

Millesimato Alta Langa Spumante Pas Dose

ミッレジマート・アルタ・ランガ・スプマンテ・パドゼ

Lago di Caldaro Scelto Classico Alto Adige

ラーゴ・ディ・カルダロ・シュルト・クラシコ

Le Vigne di Zamò Orange Zero

レ・ヴィーニエ・ディ・ザモ オレンジ・ゼロ

Friuli Colli Orientali Pinot Grigio Ramato

フリウリ・コッリ・オリエンタリー・ピノ・グリージオ・ラマート

Irisse Montecucco Vermentino

イリッセ モンテクッコ・ヴェルメンティーノ

Plenio Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico

プレーニオ カステッリ・ディ・イエージ・ヴェルディッキオ・リゼルヴァ・クラシコ

Torbato Spumante Brut

トルバート・スプマンテ・ブリュット

Petrufusa Taurasi

ペトラフーザ タウラージ

5組 10名様限定

店頭 又は お電話にてご予約下さい。【担当：今井・坂本】

開催日の2週間前頃に、お電話にて予約確定のご連絡を差し上げます。
万が一お電話がない場合は、お手数ですが店舗までお問い合わせくださいませ。



鉄板焼き 七里が浜

鎌倉市七里が浜1-4-3

OPEN ランチ 11:00~15:00
ディナー 15:00~20:00 L.O.
定休日火曜(祝日の場合は翌日)

TEL 0467-32-0770
<https://teppanyaki-shichirigahama.com>

