

HOLIDAY SEASON

2025—2026

Course

A course

A コース

カリフラワーのブルーテ

Smooth Cauliflower Soup

菜花爽滑汤汁

七里ガ浜から冬の味覚
前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizers / 各种时令开胃菜

近海鮮魚と三浦大根のポワレ
柚子香る銀あんと共に

Sauteed Fresh Fish and Miura Radish,
with Thick starchy sauce Yuzu scent

炒鲜鱼和三浦萝卜和鲷鱼汤柚子香

季節のグラニテ

Seasonal Sherbet / 当季果子露

A5特選黒毛和牛サーロインステーキ

Wagyu Sirloin Steak from Japanese-black Cattle

A5 特制日本黒毛牛沙朗牛排

or

A5特選黒毛和牛フィレステーキ (+1,800 円)

Wagyu Fillet Steak from Japanese-black Cattle (+1,800 jpy)

A5 特級黒毛和牛菲力牛排 (+1,800 jpy)

御飯 or ガーリックライス(+800 円)、味噌椀、香の物

Cooked Rice or Garlic Rice (+800 jpy), Miso Soup, Japanese Pickles

米饭或大蒜饭(+800 jpy) 味噌汤 泡菜

自家製デザート、コーヒー

House Made Dessert & Coffee / 自制甜点 咖啡

¥ 12,800

B course

B コース

カリフラワーのブルーテ

Smooth Cauliflower Soup

菜花爽滑汤汁

七里ガ浜から冬の味覚
前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizers / 各种时令开胃菜

ハンガリー産フォアグラのポワレ
紹興酒と梅干のソース

Sauteed Foie gras Shaoxing wine and Plum sauce

香煎鹅肝，绍兴酒梅酱

オマール海老と旬菜のポワレ
玉味噌のグラチネ

Sauteed Lobster with Winter Vegetables,
Miso and Egg yolk sauce Gratin

香煎龙虾 令蔬菜，味噌蛋黄焗烤

季節のグラニテ

Seasonal Sherbet / 当季果子露

A5特選黒毛和牛サーロインステーキ

Wagyu Sirloin Steak from Japanese-black Cattle

A5 特制日本黒毛牛沙朗牛排

or

A5特選黒毛和牛フィレステーキ (+1,800 円)

Wagyu Fillet Steak from Japanese-black Cattle (+1,800 jpy)

A5 特級黒毛和牛菲力牛排 (+1,800 jpy)

御飯 or ガーリックライス(+800 円)、味噌椀、香の物

Cooked Rice or Garlic Rice (+800 jpy), Miso Soup, Japanese Pickles

米饭或大蒜饭(+800 jpy) 味噌汤 泡菜

自家製デザート、コーヒー

House Made Dessert & Coffee / 自制甜点 咖啡

¥ 15,800

※ アレルゲン物質および産地に関してはスタッフにお尋ねください。

Please ask our staff regarding allergens and origin. 请向我们的工作人员询问过敏原和生产区域

※ お子様のコースもご用意しております。 We also offer courses for children. 我们还有儿童课程菜单。

※ 表示価格は 10% の消費税を含んでおります。別途サービス料 10% を頂戴いたします。

The displayed price includes 10% consumption tax. A 10% service charge will be charged separately. 显示价格包含 10% 消费税 需另加收 10% 服务费



年末年始 期間限定 コース

Holiday season Special Course



Special course

年末年始 特選コース

カリフラワーのブルーテ

Smooth Cauliflower Soup
菜花爽滑汤汁

七里ガ浜から冬の味覚
前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizers / 各种时令开胃菜

ハンガリー産フォアグラのポワレ
紹興酒と梅干のソース

Sauteed Foie gras Shaoxing wine and Plum sauce
香煎鹅肝・绍兴酒梅酱

活鮑のステーキ
鵪沼魚醬のバターソース

Abalone Grilled on Fermented Fish Sauce in Butter
铁板烧活野生鲍鱼 鱼露 黄油酱

or

活伊勢海老と旬菜のポワレ
玉味噌のグラチネ (+1,800 円)

Sauteed Lobster with Winter Vegetables,
Miso and Egg yolk sauce Gratin (+1,800 jpy)
香煎活伊势龙虾 令蔬菜・味噌蛋黄焗烤 (+1,800 jpy)

季節のグラニテ

Seasonal Sherbet / 当季果子露

A5特選黒毛和牛サーロインステーキ

Wagyu Sirloin Steak from Japanese-black Cattle
A5 特制日本黒毛牛沙朗牛排

or

A5特選黒毛和牛フィレステーキ (+1,800 円)

Wagyu Fillet Steak from Japanese-black Cattle (+1,800 jpy)
A5 特级黒毛和牛菲力牛排 (+1,800 jpy)

御飯 or ガーリックライス (+800 円)、味噌椀、香の物

Cooked Rice or Garlic Rice (+800 jpy), Miso Soup, Japanese Pickles
米饭或大蒜饭 (+800 jpy) 味噌汤 泡菜

自家製デザート、コーヒー

House Made Dessert & Coffee / 自制甜点 咖啡

¥ 18,900

Special Full course

年末年始 フルコース

カリフラワーのブルーテ

Smooth Cauliflower Soup
菜花爽滑汤汁

厳選された冬の味覚
前菜の盛り合わせ

Special Hors d'oeuvres / 特别开胃小菜

ハンガリー産フォアグラのポワレ
紹興酒と梅干のソース

Sauteed Foie gras Shaoxing wine and Plum sauce
香煎鹅肝・绍兴酒梅酱

活伊勢海老と旬菜のポワレ
玉味噌のグラチネ

Sauteed Lobster with Winter Vegetables,
Miso and Egg yolk sauce Gratin
香煎活伊势龙虾 令蔬菜・味噌蛋黄焗烤

活鮑のステーキ
鵪沼魚醬のバターソース

Abalone Grilled on Fermented Fish Sauce in Butter
铁板烧活野生鲍鱼 鱼露 黄油酱

季節のグラニテ

Seasonal Sherbet / 当季果子露

A5特選黒毛和牛サーロインステーキ

Wagyu Sirloin Steak from Japanese-black Cattle
A5 特制日本黒毛牛沙朗牛排

or

A5特選黒毛和牛フィレステーキ (+1,800 円)

Wagyu Fillet Steak from Japanese-black Cattle (+1,800 jpy)
A5 特级黒毛和牛菲力牛排 (+1,800 jpy)

御飯 or ガーリックライス (+800 円)、味噌椀、香の物

Cooked Rice or Garlic Rice (+800 jpy), Miso Soup, Japanese Pickles
米饭或大蒜饭 (+800 jpy) 味噌汤 泡菜

自家製デザート、コーヒー

House Made Dessert & Coffee / 自制甜点 咖啡

¥ 27,500

- * お米は新潟県佐渡産 世界農業遺産米 こしひかりを使用
- * 香の物 / 有機三浦野菜
- * ガーリックライス / 香川県の再仕込み醤油「鶴醬」を使用





UMAI *mono*

2026 1.14^{WED} - 3.13^{THU}

鉄板焼き 七里ガ浜

tel 0467-32-0770

ご予約受付中 ▶



menu 当店の味を堪能！ 特別コース

- ・ 軽いお口どり
- ・ 季節の鮮魚と旬菜のカルパッチョ
- ・ “祝100周年! 三浦大根”と白身魚のポワレ
玉味噌のグラチネ
- ・ A5黒毛和牛サーロインステーキ80g
- ・ 白御飯 または ガーリックライス
- ・ 自家製デザート

通常価格 ¥ ~~9,900~~ > ¥ 7,900^{税込}

公式HP予約価格

公式HPからの
早期予約特典

2025年12月末までに
公式HPからのご予約で
割引券
プレゼント!

※写真はイメージです。表示価格は税込です。

鎌倉湘南うまいもの会

この時期ならではの脂のった魚介類、冬を迎えて美味しさを蓄えた野菜など
食材が最高のおいしさを迎えるこの季節に期間限定の「うまいもの会」を開催。



Be-value
株式会社ビーバリュー

《参加店舗》リストランテ アマルフィイ・アマルフィイ デラセーラ・鉄板焼き 七里ガ浜・アマルフィイ ドルチェ・うなぎ 明月川・鎌倉こまち市場 風凜
季節料理 あら珠・鎌倉かつ亭あら珠総本店・アマルフィイ ウノ・ワンダーバーグ・アマルフィイ マリナブルー・アマルフィイ ホワイトガーデン
とんかつとカフェあら珠・鎌倉かつ亭あら珠・アマルフィイ カフェ・アマルフィイ ノベッロ・アマルフィイ モデルナ・トラットリア ピッツェリア サレルノ