



# UMAI *mono*

2026 1.14 WED – 3.13 FRI

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！

鎌倉湘南うまいもの会

この時期ならではの脂がのった魚介類、冬を迎えて美味しいを蓄えた野菜など  
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・鎌倉かつ亭あら珠絵本店・アマルフィイ ウノ・ワンターバーグ・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

※写真はイメージです。表示価格は税込です。

# Wagyu Steak from Japanese course

黒毛和牛のみのコースで色々な部位と調理法を楽しめる

## 冬のA5黒毛和牛コース

### カリフラワーのブルーテ

Cauliflower smooth soup

花椰菜爽滑汤汁

### A5 黒毛和牛 3 種のお楽しみ

Black Cattle Assortment of 3 Kinds

享用 3 种 A5 黑毛和牛

### A5 黒毛和牛 モモ肉と旬菜の焼きすき

Black Cattle Thigh meat and Seasonal Vegetables Sukiyaki

A5 黒毛和牛 大腿肉 令蔬菜 烤寿喜烧

### 季節のグラニテ

Sherbet

当季果子露

### 厳選黒毛和牛

Wagyu Steak from Japanese black Cattle

嚴選黒毛和牛

A5 サーロイン	100 g	¥ 12,000
Sirloin / A5 沙朗	150 g	¥ 15,000
	200 g	¥ 18,000

A5 フィレ	100 g	¥ 13,500
Fillet / A5 菖力	150 g	¥ 16,500
	200 g	¥ 19,500

シャトーブリアン	100 g	¥ 15,700
Chateaubriand / 夏多布里昂	150 g	¥ 18,700
	200 g	¥ 21,700

### 御飯 又は ガーリックライス 味噌椀、香の物

Cooked Rice or Garlic Rice with Seasonal Ingredients,

Miso Soup, Japanese Pickles

米饭或大蒜饭 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

※ 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

※ 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

# Anniversary course

## 【アニバーサリー個室（テラス付）プラン】

スパークリングワイン付き／メッセージ付きホールケーキ

夕方の時間ですと、昼の壮大な湘南の海とサンセットの海、2つの景色をテラスからお楽しみいただけます。  
通常4名さまからご案内している個室を2名様より承ります。特別な方と特別な場所で最高の思い出をどうぞ！



スパークリングワイン 又は ソフトドリンク

Sparkling wine or Soft drink / 蘑菇爽滑汤汁

カリフラワーのブルーテ

Smooth Cauliflower Soup / 菜花爽滑汤汁



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

Hungarian Foie Gras / 匈牙利鹅肝



活天然鮑のステーキ 鶴沼魚醤のバターソース

磯の香 岩のりを添えて

Abalone Grilled on Fermented Fish Sauce in Butter

with Iwanori Seaweed

铁板烧活野生鲍鱼 鱼露 黄油酱 搭配摇滚紫菜

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特選日本黑毛牛沙朗牛排

御飯 又は ガーリックライス、味噌椀、香の物

Cooked Rice or Garlic Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

米饭或大蒜饭 味噌汤 泡菜



自家製デザート（メッセージプレート付き）、コーヒー

HouseMade Dessert & Coffee / 自制甜点 咖啡

¥ 22,000

※ 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。

※ 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。

※ 写真是イメージです。

※ 週末はランチ・ディナーともに、各1組限定のご予約制となっております。

お客様の大切な日の演出を  
お手伝いさせて頂きます。  
事前予約で店舗にて直接ご用意します。  
お持ち込みのための持ち運びが不要で  
最適な状態でお贈りいただけます。

Anniversary

## 特別な日にお花やケーキをご用意します

### 季節のブーケ

3日前までに要予約

その時折にぴったりのお花を束ねて気持ちを伝えるブーケ。  
花を通じて大切な方へのギフトやお祝いに。

S ¥ 5,500

M ¥ 7,700

L ¥11,000



### テーブルフラワー

3日前までに要予約

テーブルをお花でデコレーション。  
心に残る華やかな演出です。

¥ 6,600



### デコレーションケーキ

系列の洋菓子店『アマルフィイドルチェ』製の本格ケーキです。

3日前までに要予約



#### 季節のショートケーキ

北海道産生クリームと  
季節のフルーツがたっぷり。

3号 ¥2,800

4号 ¥3,500

5号 ¥4,300

6号 ¥5,500

7号 ¥7,000

#### 生チョコデコレーション

チョコスポンジにチョコクリームと  
季節のフルーツをサンド。

3号 ¥3,300

4号 ¥4,000

5号 ¥4,800

6号 ¥6,000

◎5号で4~5名様程度

ケーキサイズ 3号:約9cm / 4号:約12cm / 5号:約15cm / 6号:約18cm / 7号:約21cm

※表示価格は税込です。※別途サービス料を頂戴いたします。

