



# UMAI *mono*

2026 1.14<sup>WED</sup> - 3.13<sup>THU</sup>

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<sup>税込</sup>

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 風凛  
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

# 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 種 A5 黒毛和牛

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  
厳選黒毛和牛

|                                   |       |          |
|-----------------------------------|-------|----------|
| A5 サーロイン<br>Sirloin / A5 沙朗       | 100 g | ¥ 12,000 |
|                                   | 150 g | ¥ 15,000 |
|                                   | 200 g | ¥ 18,000 |
| A5 フィレ<br>Fillet / A5 菲力          | 100 g | ¥ 13,500 |
|                                   | 150 g | ¥ 16,500 |
|                                   | 200 g | ¥ 19,500 |
| シャトーブリアン<br>Chateaubriand / 夏多布里昂 | 100 g | ¥ 15,700 |
|                                   | 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名様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 / 磨菇爽滑汤汁

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 鰯沼魚醬のバターソース  
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特制日本黒毛牛沙朗牛排

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。
- ※ 写真はイメージです。
- ※ 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いただきます。  
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。



鉄板焼き 七里ガ浜

公式HPはこちら

TEL 0467-32-0770

