



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月未までに
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

株式会社ビィバリュー

《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

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 旬蔬菜 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	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 菲力	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

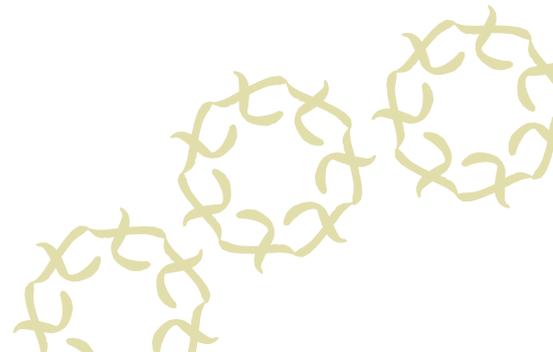
※ アレルゲン物質および産地に関してはスタッフにお尋ねください。

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/メッセージ付きデザートプレート

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 / 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 | 5号 ¥4,300 |
| 4号 ¥3,500 | 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 | 5号 ¥4,800 |
| 4号 ¥4,000 | 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。

