

新型コロナウイルスの感染者急増の発表を受けて、本件の7月中の営業中止を決定しております。何卒ご理解を賜りますと幸いです。

報道資料

2020年7月9日

「鎌倉で最も海が近い」と評判の絶景レストラン、夏限定開業 由比ガ浜の海が目の前、一面ガラス張り、全席オーシャンビュー！

鎌倉野菜を使用した贅沢なランチコースを

完全予約制で3密回避、新型コロナ対策を徹底してオープン

レストラン・婚礼施設運営の(株)ノバレーゼ(本社:東京都中央区)は、湘南・由比ガ浜の海が目の前の結婚式場「アマンダンブルー鎌倉」(鎌倉市材木座5)を一般開放し、完全予約制の夏季限定レストランとして開業します。

3密回避のために席の間隔を十分にとり、衛生管理も徹底するなど、新型コロナウイルス感染症対策を行った上で、2020年7月10日(金)から8月31日(月)まで行います。

レストラン営業は、一面ガラス張りの海に面した、全席オーシャンビューの披露宴会場で行います。

縦2.8メートル横16.9メートルのガラス越しに、地平線まで続く海と空が広がる、この季節だけの“絶景レストラン”です。

営業は混雑を避けるため、キャパシティの半分の席数に減らし、完全予約制で行います。時間は11:30から16:00まででの4部制(11:30、12:30、13:30、14:30~の各回90分)で、予約を受け付けます。



大ヒットドラマのロケ地に選ばれるなど、地平線まで続く相模湾の絶景が自慢の「アマンダンブルー鎌倉」。湘南の海に面して建つ、アメリカ西海岸のリゾートホテルのような建物も特長。建物の海側の披露宴会場(写真)は、一面ガラス張りで、全席がオーシャンビュー

料理は、鎌倉野菜など地のものを取り入れながら、豊洲市場で仕入れたその日イチオシの魚など、厳選した食材でつくり上げる“創作フレンチ”を提供します。コースは、2種類(5品税込5,500円、4品同3,850円)です。お子様プレート(同1,650円)もあり、“ママ友”とのランチにもオススメです。

絶景を前に、見た目にも色鮮やかで美しい料理の数々で、非日常的な“贅沢ランチ”のひと時をお過ごしいただけます。



見た目にも色鮮やかで美しい料理の数々

左から、鎌倉産をメインに約10種の野菜やフルーツを使用した「鎌倉野菜のコンポジション サラダ仕立て」
「和牛のロースト グレービーソース レフォールのクレマ」、「パティシエ特製デザート」

主なコロナ対策

当社は、「アマンダンブルー鎌倉」にお越しいただくお客様、当社のスタッフ全員をコロナウイルス感染のリスクから守るため、「レストラン／宴会営業に伴う感染防止マニュアル」を策定しています。

一般社団法人 日本フードサービス協会が発表した「外食業の事業継続のためのガイドライン」を基に、作成しています。

<以下、主なコロナ対策の事例>

- 混雑回避のために、レストランは完全予約制にします
- 館内の衛生管理(手指用アルコール設置、ドアノブ、エレベーターボタンといった共有スペースを30分に1回の定期消毒など)や、会計時のコイントレイの使用を徹底します
- お客様の退店後の使用済みテーブル、イスを消毒するほか、すべての食器、カトラリー、調理器具を消毒して使用します
- テーブル間隔を最大2メートル離して配席(通常の2分の1程度の席数に)します
- 会場内の換気を行います(1時間に1度、定期的に館内の窓、扉を全て空け、換気をします。また機械設備による換気も行います)
- スタッフの衛生管理(出勤時の検温や手洗いと手指の消毒徹底、マスクや手袋着用など)を徹底します
- 風邪の症状のある方や、息苦しさ、味覚嗅覚異常など体調不良の症状がある方、また過去14日以内に新型コロナウイルス感染症陽性とされた者との濃厚接触がある方、同居家族や身近な知人に感染が疑われる方、過去14日以内に政府から入国制限や入国後の観察期間を必要とされている地域等への渡航並びに当該在住者との濃厚接触がある方などのご来店はお断りします
- お客様にはご来店時の手指の消毒に加えて、密閉空間での混雑時利用を避けていただくようお願いいたします

「アマンダンブルー鎌倉」夏季限定レストラン 概要

施設名	アマンダンブルー鎌倉 (住所: 神奈川県鎌倉市材木座 5-2-25)
アクセス	JR 横須賀線・江ノ島電鉄「鎌倉駅」から徒歩 16 分、江ノ島電鉄「和田塚駅」から徒歩 9 分
定休日	不定休(婚礼営業のある日)
開業期間	2020年7月10日(金)～8月31日(月) ※完全予約制
時間	11:30、12:30、13:30、14:30～の各回 90 分 ※席数は 70 席((通常 140 席の 2 分の 1))
予約方法	【電話】 050-5213-0724 【HP】 http://restaurant.novarese.jp/abl/

ランチコース概要(価格は税込)

コース名	3,850 円コース「ア・ラ・メゾン」	5,500 円コース「グランシャルール」
前菜	鎌倉野菜のコンポジション サラダ仕立て	鎌倉野菜のコンポジション サラダ仕立て
スープ	夏の冷製ポタージュ	夏の冷製ポタージュ
メイン	本日のお魚料理またはお肉料理 ※プラス 550 円で両メニュー提供	豊洲鮮魚のポワレ 爽やかなハーブのソース 和牛のロースト グレービーソースレフォールのクレマ
スイーツ	AMANDAN BLUE SUMMER DESSERT	AMANDAN BLUE SUMMER DESSERT
補足	※各コース、自家製パン付き、お食事後にコーヒー・紅茶をご用意します ※お子様プレート(同 1,650 円)もご用意します	

————— 本件に関するお問い合わせ先 —————

(株)ノバレーゼ 広報担当: 松井 TEL.03-5524-2299 E-mail: t-matsui@novarese.co.jp

または 広報事務局((株)Clover PR 内) 担当: 角田(つのだ)、福本、澤本

TEL.03-6452-5220 E-mail: cloverpr@cloverpr.net