

**「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
 プール付き屋外テラスで、由比ガ浜の海を眼前に優雅な BBQ 開催
 昼は輝くオーシャンビュー、夜はシェフ付きで至れり尽くせりの“セレブ BBQ”♪**

一面ガラス張り！館内では鎌倉野菜を使用したコース料理を

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「アマンダブルー鎌倉」(鎌倉市材木座 5)を一般開放し、夏季限定のバーベキュー営業とレストラン営業を、2019年7月1日(月)～8月31日(土)まで行います。

BBQ は海に手が届きそうな、潮風香るプール付きの屋外デッキで実施。レストランは一面ガラス張りの海に面した披露宴会場を舞台に営業します。

昼は青く輝くオーシャンビューを、夕方は赤く染まる夕日を、夜は月夜に照らされた海を、さざ波の音とともに楽しめます。五感を刺激する、この季節だけの“絶景 BBQ & レストラン”です。



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「アマンダブルー鎌倉」。
 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。建物の海側は、一面ガラス張り。美しい眺望を最大限、生かしています。
 都心から約1時間とアクセスも抜群！
 海外リゾート地を訪れたかのような、贅沢なひと時を...

手ぶらで OK！海外リゾートのようなラグジュアリーな空間で“絶景 BBQ”を...

BBQ 会場は、目の前に絶景の海を望む、3F デッキです。海と一体になったかのようなインフィニティプールと、ウッドデッキに置く真っ白なソファが、海外リゾートホテルにきているような、ラグジュアリー気分をさせます。焼き台など、準備一式を完備しているので、当日は手ぶらでお越しいただけます。

昼は 11:30 と 14:00 から、夜は 17:00 と 19:00 からの 1 日 4 部制で、各回ゆったりと 2 時間ご利用いただけます。各回、昼は 4 組(1 組 4 人以上)、夜は 2 組(1 組 6 人以上)限定のプライベート感あふれる空間で、パーティーや女子会を楽しめます。料金は、昼が税込 6,000 円で、夜が同 8,000 円～です。

料理は、BBQ セット(牛肉、豚肉、鶏肉、ソーセージ盛り合わせ、焼き野菜)に加え、4 品(バーニャカウダー、ケイジャン風味のフライドポテト、特製カレー、サラダ)を用意します。ドリンクは飲み放題で、生ビールやハイボール、レモンサワーに加え、女性に嬉しい 20 種のカクテルも提供します。

セブな“ナイト BBQ”は、シェフらが焼き台に立ち、絶妙の焼き加減でお肉をふるまいます。プールをライトアップし、幻想的な空間演出のなか、至れり尽くせりの月夜をお楽しみいただけます。

また夜は、国産牛、新鮮な海鮮といった高級食材も使用した、プレミアムなBBQプラン(同 10,000円)も用意します。同プランは、乾杯酒としてスパークリングワインもお付けします。



デッキは 15 人以上で貸切も可能！60 人まで対応できるので、大規模なパーティーからイベントまで♪

館内では、鎌倉野菜やブランド地鶏使った“贅沢ランチ”のコースを♪

レストラン営業は、海側が一面ガラス張りで、全席オーシャンビューの披露宴会場で行います。11:30 から 16:00 までの営業で、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。

料理は、鎌倉野菜や湘南のシラスなど地のものを取り入れながら、山梨のブランド地鶏・信玄鳥、北海道産のホタテなど、厳選した食材でつくり上げる“創作モダンジャパニーズ”を提供します。



コースは 2 種類(6 品税込 5000 円、5 品同 3000 円)です。お子様プレート(同 1500 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きます。



見た目にも色鮮やかで美しい料理の数々、左から「牛赤身肉の炭焼き さまざまな鎌倉野菜の庭園」「ホタテ貝と夏野菜の調和 滑らかな柑橘のゼリー」、「パティシエ特製デザート」

「アマダンブルー鎌倉」夏季限定レストラン 概要

施設	アマダンブルー鎌倉	
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	2019 年 7 月 1 日(月)～8 月 31 日(土) ※7/1、BBQ 夜の部の営業はお休みです	
内容	BBQ 営業	レストラン営業
時間	11:30、14:00、17:00、19:00～の各回 2 時間	11:30、12:30、13:30、14:30～の各回 90 分
税込価格	昼(11:30、14:00 の部)6,000 円 夜(17:00、19:00 の部)8,000 円 ※夜は 10,000 円のアップグレードプラン有	3,000 円(5 品のコース料理) 5,000 円(6 品のコース料理)
予約	昼 4 人以上、夜 6 人以上から可	可
(組・席数)	各回、昼 4 組限定、夜 2 組限定	140 席
問合せ	050-5213-0724	

レストラン営業 ランチコース概要

	3000 円コース ※メインはどちらか 1 品	5000 円コース
前菜	鰯のマリネ 夏を彩る野菜の饗宴	ホタテ貝と夏野菜の調和 滑らかな柑橘のゼリー
スープ	冷たいジャガイモのスープ	冷たい南瓜のスープ
メイン	サーモンの低温調理 紫蘇とレモンの芳香	白身魚 浅利と昆布のエルミッション 酒粕のアクセント
	or 信玄鳥のロースト ささまざまな野菜の庭園	牛赤身肉の炭焼き ささまざまな鎌倉野菜の庭園
食事	3 種類の彩り寿司ロール	3 種類の彩り寿司ロール
スイーツ	パティシエ特製デザート	パティシエ特製デザート



夏季限定レストランの営業は今年で 9 年目。昨年は約 3700 人にご来館いただいた人気企画です

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