

「鎌倉で最も海が近い」と評判の絶景レストラン、夏限定 OPEN 由比ガ浜の海を眼前に、優雅で「非密」の屋外 BBQ 開催 一面ガラス張り！館内では鎌倉野菜を使った“湘南フレンチ”提供

レストラン・婚礼施設営業の(株)ノヴァレーゼ(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、2021年7月1日(木)～8月31日(火)まで行います。予約は7月1日(木)から電話と専用サイト(URL:restaurant.novarese.jp/abl)で受け付けます。

BBQ 営業は海に手が届きそうな、潮風の香る、プール付きの屋外デッキで実施します。BBQ セットなどの料理に飲み放題を付けて、税込 6,000 円(90 分制)で提供します。

レストラン営業は一面ガラス張りの海に面した披露宴会場で行います。鎌倉野菜や地魚など地の食材を使った“湘南フレンチ”のコース料理 4 種(税込 3,850 円/4 品、同 5,500 円/5 品、同 8,800 円/8 品、同 11,000 円/8 品)をふるまいます。いずれのコースにも、開業 10 周年を記念した特別料理、国産牛サーロインのローストビーフを組み込み、ご賞味いただきます。お子さまプレート(同 2,200 円)も用意するので、“ママ友”とのランチにもおすすめです。

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、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

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 のデッキテラスです。海と一体になったかのようなインフィニティプールと、ウッドデッキに置かれた真っ白なソファが、海外リゾートホテルのようなラグジュアリーな雰囲気を演出します。焼き台など、道具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。

営業は 3 部(昼の部 11:00～、14:00～、夜の部 17:00～)にわけて、各回 90 分制で開催します。昼は最大 3 組(1 組 4～10 人)、夜は同 2 組(1 組 4～10 人)限定のプライベート感あふれる空間です。ソーシャルディスタンスを確保しながら、“非密”の空間で、安心して BBQ をお楽しみいただけます。料理は、BBQ セット(牛肉のグリエ シャリアピンソース、豚肉のグリエ エスニックソース、鶏肉のグリエ ケイジャンスパイスソース、粗挽きとチョリソー 2 種のソーセージ、野菜 5 種)に加え、鎌倉野菜のスティ

ックとアンチョビガーリックなど 4 種のディップで楽しむフライドポテト、ツナと小海老のスパイシーコブサラダ、チキンナゲットの 4 品を提供します。デザートは、料理の後でもさっぱりとお召し上がりいただける、かき氷を用意します。

ドリンクは飲み放題で、各種ソフトドリンクのほか、10 種類以上のノンアルコールカクテルを揃えます。

BBQ セットと 4 品の料理に飲み放題付きで、料金は、昼、夜ともに税込 6,000 円です。

館内では、鎌倉野菜やブランド地鶏を使った“湘南フレンチ”のコースを♪

お子さまプレートも用意、ママ友とのひと時にも

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 分制) で、予約を受け付けます。

鎌倉野菜や地魚など地の食材を使った“湘南フレンチ”のコース料理 4 種の中でもおすすめは、アミューズ、オードブル (冷前菜)、ドゥージェーム (温前菜)、メイン、デザート の 5 品を提供する税込 5,500 円のコースです。

同コースのアミューズは、「マンゴーのガスパチョ 海老、サーモン、ピクルスのピンチョス」です。スペインの冷製スープ「ガスパチョ」は、トマト・マンゴーを合わせてピューレ状にし、アクセントでタマネギを加え、フレッシュな辛みをプラスします。海老やサーモンの海鮮とともに、タマネギやキュウリ、赤パプリカのピクルスを添え、見た目の美しさにもこだわります。

オードブルは、「穴子と翡翠茄子のカラメリゼ、海藻と彩菜のブーケ 杏子と卵黄のコンフィに白バルサミコのソース 花穂紫蘇を散りばめて」です。とろけるほど柔らかくカラメリゼした穴子と翡翠茄子 (ひすいなす) を、白バルサミコ酢の爽やかなソースでお召し上がりいただく一品です。プレートはブーケをイメージして、スナップエンドウや赤ダイコンなど色鮮やかな野菜を盛り付けます。

ドゥージェームは、「スープ・ド・ポワソン、帆立クネルのアラネージュ 新生姜のルイユとオリーブのタルティーヌ そら豆とクールジェットのベニエ」です。スープの出汁に真鯛や貝などをふんだんに使用。魚介の旨味を堪能できる一皿です。

メインは、10 周年記念メニューの「国産牛サーロインのローストビーフ グレイヴィーソースとレフォールクリーム 旬のお野菜を添えて」です。国産のステーキ用のサーロインを贅沢に使用し、塊のまま低温でゆっくり加熱しながら、しっとり柔らかく仕上げます。目の前で切り分けて提供するので、臨場感もお楽しみいただけます。ソースは肉汁の旨味を凝縮したグレイヴィーソースのクラシックなソースに山わさびをアクセントとして加えており、刺しの入った肉をペろりと食べさせます。

デザートは、稲村ヶ崎に沈む夕日をイメージした「イチジクとココナッツのムース、マリブの香り ピンクグレープフルーツのソルベに フランボワーズのピューレ」です。フランボワーズとマンゴーのソースで描いたお皿の赤で、夕日に染まる海を表現しています。ムースに酸味のあるピンクグレープフルーツソルベを添えることで、さっぱりとお召し上がりいただけます。

絶景を前に、見た目にも色鮮やかで美しい料理の数々で、非日常な“贅沢ランチ”のひと時をお過ごしいたください。



絶景を前に、見た目にも色鮮やかで美しい料理の数々で、非日常な“贅沢ランチ”のひと時を…



見た目にも色鮮やかで美しい料理の数々。

左)マンゴーのガスパチョ 海老、サーモン、ピクルスのピンチョス

中央)穴子と翡翠茄子のカラメリゼ、海藻と彩菜のブーケ 杏子と卵黄のコンフィに白バルサミコのソース

右)イチジクとココナッツのムース、マリブの香り ピンクグレープフルーツのソルベに フランボワーズのピューレ



夏季限定レストランの営業は今年で 10 年目。2019 年は 3,260 人にご来館いただいた人気企画です。
お客様に安心してご来店いただけるよう、感染症対策を講じて営業します

当店の新型コロナウイルス対策

当店は、お客様をお迎えするにあたり、新型コロナウイルス対策を徹底しています。館内の消毒や換気を定期的に行うほか、テーブル間隔をあけた配席にします。スタッフも出勤時に検温を実施するほか、手洗いおよび手指の消毒の徹底、接客時には、マスクを着用します。またお客様にも、原則としてマスクを着用いただくほか、体調が優れない際には来店をお控えいただくなどのお願いをしています。

「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	2021 年 7 月 1 日(木)～8 月 31 日(火)
予約サイト	restaurant.novarese.jp/abl	問合せ	050-5213-0724
内容	BBQ 営業(各回 90 分制)	レストラン営業(各回 90 分制)	
時間	昼) 11:00～、14:00～	11:30、12:30、13:30、14:30～の各回 90 分	
	夜) 17:00～19:00 ※時間内でフリー入店可		
税込価格	6,000 円(各回同料金)	コース料理 3,850 円～11,000 円	
予約	昼・夜 大人 4 人以上から可(上限は 10 人)	可	
組・席数	各回、昼 3 組限定、夜 2 組限定	120 席	



レストラン営業 ランチコース概要

税込価格	Menu.A(3,850 円／4 品)	Menu.B(5,500 円／5 品)
アミューズ	マンゴーのガスパチョ 海老、サーモン、ピクルスのピンチョス	マンゴーのガスパチョ 海老、サーモン、ピクルスのピンチョス
オードブル	メカジキと新生姜のコンフィ、彩野菜のサラダ ベトラーヴのヴィネグレットにドライリンゴの アクセント	穴子と翡翠茄子のカラメリゼ、海藻と彩菜のブーケ 杏子と卵黄のコンフィに白バルサミコのソース 花穂紫蘇を散りばめて
ドゥージェーム	—	スープ・ド・ポワソン、帆立クネルのアラネージュ 新生姜のルイユとオリーブのタルティース そら豆とクールジェットのベニエ
メイン	国産牛サーロインのローストビーフ グレイヴィーソースとレフォールクリーム 旬のお野菜を添えて	国産牛サーロインのローストビーフ グレイヴィーソースとレフォールクリーム 旬のお野菜を添えて
スイーツ	柑橘のジュレにエキゾチックなソルベ パイナップルのオパリーヌ	イチジクとココナッツのムース、マリブの香り ピンクグレープフルーツのソルベに フランボワーズのピューレ
税込価格	Menu.C(8,800 円／8 品)	Menu.D(11,000 円／8 品)
アミューズ	マンゴーのガスパチョ 海老、サーモン、ピクルスのピンチョス	マンゴーのガスパチョ 海老、サーモン、ピクルスのピンチョス
オードブル	穴子と翡翠茄子のカラメリゼ、海藻と彩菜のブーケ 杏子と卵黄のコンフィに白バルサミコのソース 花穂紫蘇を散りばめて	本鮪のエギユイエットと蕪のラメルにキャビアとイクラ ビーツのピューレと紫蘇のエミュルション
ドゥージェーム	レミーでポシェしたフォアグラ サバイヨンのグラチネとオレンジコンサントレ	オマール海老のグリエとレミーでポシェしたフォアグラ サバイヨンのグラチネとオレンジコンサントレ
ポワソン	カジキマグロとウニのヴァプールにレテュのドレス 根菜のヌイユにグラスドポワソン	金目鯛とウニのヴァプールにレテュのドレス クールジェットのヌイユにクルスターシュのコンソメ
グラニテ	お口直しのシャーベット	お口直しのシャーベット
メイン	国産牛サーロインのローストビーフ グレイヴィーソースとレフォールクリーム 旬のお野菜を添えて	国産牛サーロインのローストビーフ グレイヴィーソースとレフォールクリーム 旬のお野菜を添えて
デザート	イチジクとココナッツのムース、マリブの香り ピンクグレープフルーツのソルベに フランボワーズのピューレ	イチジクとココナッツのムース、マリブの香り ピンクグレープフルーツのソルベに フランボワーズのピューレ
ミニアルディーズ	お茶菓子	お茶菓子

会社概要

社名	株式会社ノバレーゼ[英文社名]NOVARESE, Inc.		
住所	〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目 8 番 14 号 銀座 YOMIKO ビル 4F		
電話	03-5524-1122(代)	創立	2000 年 11 月 1 日
資本金	100 百万円 (2020 年 12 月末)	代表者	代表取締役社長 荻野洋基

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