

「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、優雅な屋外 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

婚礼施設・レストラン運営の(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、2022年7月1日(金)～8月30日(火)まで行います。予約は、本日7月1日(金)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 セットと5種のサイドメニュー、飲み放題を付けて、ランチは税込6,000円、ディナーは同8,000円(ともに120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。鎌倉野菜など地の食材を使った“湘南フレンチ”のコース料理3種(税込3,500円/4品、同5,000円/5品、同8,000円/6品)をふるまいます。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。

本イベントは3年ぶりに通常開催*できる見通しで、“湘南の夏”を思う存分楽しんでいただければと考えています。

※コロナ禍で20年は中止、21年は酒類提供なしの制限付きで実施



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
 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。絶景を前に非日常的な“贅沢ランチ”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ワンランク上の 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、ワンランク上の BBQ を楽しめます。

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4部(昼の部 11:00～、14:00～、夜の部 17:00～、19:00～)にわけて、各回120分制です。昼は最大4組、夜は同2組限定のプライベート感あふれる空間です。

料理は、BBQセット(牛肉のグリル、豚肉のグリル、スパイシージャークチキン、粗挽き&チオリソー2種盛り、野菜グリル5種)に加え、サイドメニュー5種(グリーンカレー、鎌倉野菜のシーフードコブサラダ、オニオンリング、ガーリックフライドポテト、ナチョス)と、ボリュームのある内容です。



デザートは、料理の後に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30種類の飲み放題で、生ビールやハイボール、レモンサワー、カクテル各種などを揃えます。またノンアルコールカクテルも充実させ、4種の香辛料(シナモン、カルモダン、クローブ、粒コショウ)を使用した、本格的な“手作りコーラ”の新作などをご用意します。

BBQセットと4品の料理に30種の飲み放題付きで、料金は、昼は税込6,000円、夜は同8,000円です。

披露宴会場では、鎌倉野菜のほか国産牛、フォアグラなど贅沢食材使った

“湘南フレンチの”コースを提供！お子さまプレートも用意し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。営業は11:30から16:00までの4部制(11:30、12:30、13:30、14:30の各回90分制)で実施します。



鎌倉野菜など地の食材、さらには国産牛サーロインやフォアグラ、オマールエビなどの贅沢な素材を使った“湘南フレンチ”のコース料理4種を提供します。

中でもおすすめは、オードブル(冷前菜)、ドゥージェーム(温前菜)、ポワソン(お魚)、ヴィアンド(お肉)、デザート5品を提供する税込5,000円のコースです。

同コースのオードブルは、「サーモンのハーブマリネ 鎌倉野菜のサラダ仕立て イクラとディルのヴィネグレット」です。サーモンをハーブでマリネすることで香りをつけ、イクラとハーブ(ディル)を合わせたヴィネグレットソースで仕上げています。

ドゥージェームは、「朝採れトウモロコシの冷製ポターージュ」です。朝採れした地元産のトウモロコシをふんだんに使用し、砂糖などの調味料は一切使用せず少量の水のみで仕上げた一品です。素材本来の甘みをお楽しみいただけます。

ポワソンは、「鱸の低温ヴァプール 枝豆と十穀米チーズリゾット ソースブルーブラン～柚子の香り～」です。低温でじっくり、やわらかく仕上げた鱸(スズキ)に、枝豆を合わせた十穀米のリゾット。ソースは白ワインを使用したクリームソースのブルーブランを使用し、仕上げにユズの皮をふり、さっぱりしたと香りもつけます。

NOVARESE

ヴィアンドは、「国産牛サーロインのローストビーフ 山葵香るソースグレイビー 鎌倉野菜のグリル」です。柔らかく食べ応えのあるサーロインを低温でじっくり仕上げたローストビーフに、肉の出汁からつくるグレイビーソースを合わせます。和の山わさびを横に添え、お好みでアクセントにいただけます。

デザート「フロマーージュブランとドライフルーツのヌガーグラッセ レモンミントソルベを添えて」は、“由比ガ浜海岸にいる麦わら帽子の少女”をイメージした可愛らしさと夏らしさを感じる一品です。メインはアイスクーキのようなヌガーグラッセで、さっぱりとしたレモンミントのソルベを添えます。

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

左上)サーモンのハーブマリネ 鎌倉野菜のサラダ仕立て イクラとディルのヴィネグレット

右上)鱸の低温ヴァプール 枝豆と十穀米チーズリゾット ソースブルブラン～柚子の香り～

左下)フロマーージュブランとドライフルーツのヌガーグラッセ レモンミントソルベを添えて



夏季限定レストランの営業は今年で 11 年目。2019 年は 3,260 人にご来館いただいた人気企画です

「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	2022 年 7 月 1 日(金)～8 月 30 日(火)
予約サイト	restaurant.novarese.jp/abl	問合せ	050-5213-0724

内容	BBQ 営業(各回 120 分制)	レストラン営業(各回 90 分制)
時間	昼) 11:00~、14:00~ 夜) 17:00~、19:00	11:30、12:30、13:30、14:30~の各回 90 分
税込価格	昼) 6,000 円 夜) 8,000 円	コース料理 3,500 円~8,000 円
予約	昼・夜 大人 4 人以上から可(上限 10 人・応相談)	可
組・席数	各回、昼 4 組限定、夜 2 組限定 ※貸切利用はランチ大人 15 人以上、 ディナー大人 10 人以上より予約可能	120 席

レストラン営業 ランチコース概要

コース名 税込価格	SOLEIL [ソレイユ] 3,500 円(4 品)	VENT [ヴァン] 5,000 円(5 品)	MER [メール] 8,000 円(6 品)
冷前菜	鎌倉野菜とシラスフリットのサラダ ニソワーズ	サーモンのハーブマリネ 鎌倉野 菜のサラダ仕立て イクラとディル のヴィネグレット	炙りカンパチと鎌倉野菜のルーロ ライムのヴィネグレット
温前菜			フォアグラと水茄子のフォンダン
スープ	朝採れトウモロコシの冷製ポター ージュ	朝採れトウモロコシの冷製ポター ージュ	
メイン	合鴨のロースト 鎌倉野菜グリル ベリーのソース・ヴァンルージュ	鱈の低温ヴァプール 枝豆と十穀 米チーズリゾット ソースブルブ ラン・柚子の香り	オマール海老のブイヤベース 旬魚 帆立貝
グラニテ			鎌倉産トマトとバジルのグラニテ
メイン		国産牛サーロインのローストビーフ 山葵香るソースグレイビー 鎌倉野 菜のグリル	国産牛サーロインのローストビー フ 山葵香るソースグレイビー 鎌 倉野菜のグリル
デザート	アプリコットとマスカルポーネム ース サザンカンフォートのソルベ	フロマージュブランとドライフル ーツのヌガーグラッセ レモンミント ソルベを添えて	フロマージュブランとドライフル ーツのヌガーグラッセ レモンミント ソルベを添えて

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 (2021 年 12 月末)	代表者	代表取締役社長 荻野洋基
従業員数	2034 人(連結)、1670(単体) ※いずれもパート・アルバイト含む(2021 年 12 月末)		
事業内容	ブライダル事業(婚礼プロデュース部門、婚礼衣裳部門、レストラン部門)		
店舗数	婚礼施設(32)※、ドレスショップ(21)、レストラン(7)、海外(1) ※今後開業する 1 施設を含む		

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 070-2834-3177(角田) E-mail: cloverpr@cloverpr.net