

# UMAI<sup>mono</sup>

鎌倉湘南うまいもの会

2025 1.14<sup>TUE</sup> - 3.14<sup>FRI</sup>

イチオシの「うまいもの」がお得に味わえる年に一度の大イベント!!  
期間中のシェアランチコースはご予約限定にて  
「うまいもの会特別シェアコース」もお楽しみいただけます!  
(ディナータイムは「特別シェアコース」のみ)



## ANTIPASTO

本日のスープと自家製フォカッチャ

Today's Soup and Housemade Focaccia

## ANTICALDO

白ワイン香る貝類と近海鮮魚のカルパッチョ  
フレンチキャビア添え

Carpaccio of Shellfish and Seafood  
with French Caviar

## PASTA

広島産牡蠣と冬野菜「わわさい」を使った  
マリナーラ仕立て 生パスタのフェットチーネで

Fresh Fettuccine Marinara style with  
Oysters and Baby Chinese cabbage

## PIZZA

ズワイガニとホワイトソース  
ハウレンソウを散りばめたピッツァ

Snow crab and Spinach White sauce Pizza

## CARNE

国産牛肉のグリルと季節のお野菜のロースト  
濃厚な赤ワインのソース トリュフ風味

Grilled Beef and Vegetable  
Red Wine sauce Truffle flavor

## DOLCE

ドルチェの盛り合わせ

Assorted Dolce

ランチタイム：要予約

1名様 通常価格 ¥6,800 > ¥5,000

2名様 ¥10,000 3名様 ¥15,000

- ・2名様よりご注文頂けます。
- ・3名様以上注文時はカルパッチョ、  
スープ、お肉料理は人数分に、  
パスタは大盛にして提供させていただきます。

※写真はイメージです。表示価格は税込です。



お肉と野菜の旨味を閉じ込めた

“イタリア風おでん”で

心も体もポカポカ

骨付き若鶏モモ肉と  
厚切りベーコン、サルシッチャ、  
季節のお野菜を柔らかく煮込んだ

「ボリートミスト」 ¥3,980

BOLLITO MISTO  
TENDER BRAISED BONE-IN YOUNG CHICKEN THIGHS,  
THICK-CUT BACON, SALSICCIA AND SEASONAL VEGETABLES

2~3人前



自家製フォカッチャ付き

# 冬の限定 Menu



広島産の牡蠣と  
冬野菜「わわさい」を使った  
マリナーラ仕立て

もっちりとした食感の生パスタ  
フェットチーネで

¥2,380

FETTUCCINE WITH FRESH PASTA AND MARINARA  
WITH OYSTERS AND CHINESE CABBAGE

濃厚でクリーミーな牡蠣と

優しい甘さの“わわ菜”（ベビー白菜）は相性抜群

冬の旨味が詰まった贅沢なパスタ



# DINNER SET "SALERNO"

“サレルノ”

前菜とパスタ又はピッツアのお得なセットです。  
オプションでデザートやドリンクも！

¥2,500

## ANTIPASTO

相模湾鮮魚のカルパッチョ **or** 削りたて生ハムの盛り合わせ

Carpaccio

Assorted Raw ham

## PASTA E PIZZA

パスタ **or** ピッツア

下記より1品お選びください Pasta or Pizza Please choose one item from below



**BIANCO** オイルベース 単品 ¥1,780

釜揚げしらすと旬菜のビアンコ  
生ショートパスタで レモン風味

Short Pasta in Whitebait and Vegetables  
Lemon flavor



**ROSSO** トマト 単品 ¥1,780

自家製パンチェッタと  
季節野菜のアマトリチャーナ  
生ショートパスタで

Amatriciana with Housemade Pancetta  
and Seasonal Vegetables served  
with Fresh Short Pasta



**PANNA** クリーム 単品 ¥1,780

ゴルゴンゾーラのクリームソース

3種のショートパスタで

香ばしく炒った胡桃と

リンゴのマルメラータを添えて

3 types of Short Pasta in Three kinds of  
Gorgonzola Cream sauce served  
with Savory Roasted Walnuts  
and Apple Marmelata



+¥600

**SPECIALE** おすすめ 単品 ¥2,380

広島産の牡蠣と冬野菜「わわさい」を  
使ったマリナレー仕立て

もっちりとした食感の生パスタの

フェットチーネで

Fettuccine with Fresh Pasta and Marinara  
with Oysters and Chinese cabbage (+¥500)



**MARGHERITA** 単品 ¥1,560

ピッツア マルゲリータ

トマトソース/バジリコ/  
モッツアレラチーズ/グラナパダーノ

Tomato sauce / Basil / Mozzarella /  
Grana Padano



**STAGIONALE** 単品 ¥1,720

季節のピッツア

ホワイトソース / 若鳥モモ挽肉 / 青菜  
蓮根 / 柚子 / モッツアレラチーズ  
グラナパダーノ

White sauce / Minced Young Chicken thigh  
Green vegetables / Lotus root



**SHICHIRIGAHAMA** 単品 ¥1,890

ピッツア 七里が浜

しらす/長ネギ/ニンニク/アンチョビ/  
ブロッコリー/トマト/オリーブ/  
グラナパダーノ/バーニャカウダソース

Whitebait / Green onion /  
Garlic / Anchovies / Tomato / Broccoli /  
Grana Padano

+¥300

## DESSERT

House made

メのデザートには  
このセットだけの特別な  
盛り合わせスイーツをどうぞ！

姉妹店アマルフィドルチェより

季節のデザートと  
チョコレートケーキ  
フルーツの盛り合わせ

Assorted platter  
Seasonal Desserts and  
Chocolate cake, Fruits

+¥500

## DRINK

▶メニューブックのドリンクページからお選びください

Please choose from the drinks page of the menu book.

- ・生ビール(中) Beer ・ノンアルコールビール Non-alcoholic Beer
- ・ハウスワイン(赤/白) Wine (red or white) ・スパークリングワイン Sparkling Wine
- ・カクテル Cocktail ・ノンアルコールカクテル Non-alcoholic Cocktail
- ・ソフトドリンク各種 Various soft drinks

※季節のおすすめカクテルは対象外です

Seasonal recommended cocktails are not eligible.



+¥200

## COFFEE OR TEA

▶上記デザート注文  
されたお客様限定

Only for those who ordered  
this Dessert

- ・コーヒー(アイス・ホット)  
Coffee (Hot or Ice)
- ・紅茶(アイス・ホット)  
Tea (Hot or Ice)





AMALFI  
**Della Sera**

# PARTY PLAN

## 個室プラン

平日16時～1組様 限定

**2時間フリードリンク付き**  
ご家族、お友達と楽しいひと時を...

**¥6,000 / ¥8,000**  
特定日を除く

**2月末まで 限定**



### DRINK ドリンク Menu

瓶ビール / ハイボール  
Bottled beer / Highball

赤・白・スパークリングワイン  
Red, White, Sparkling Wine

カシス / カンパリ  
Cassis / Campari  
(オレンジ or ソーダ割り)

リンゴジュース  
Apple Juice

オレンジジュース  
Orange Juice



漁港直送鮮魚のカルパッチョ  
Fish Carpaccio and Seafood

本日の温前菜

Hot Appetizer

季節のパスタ

Seasonal Pasta

ピッツア

Pizza

デザート盛り合わせ

Assorted Desserts

コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea

**¥6,000**

漁港直送鮮魚のカルパッチョ  
Fish Carpaccio and Seafood

本日の温前菜

Hot Appetizer

季節のパスタ

Seasonal Pasta

ピッツア

Pizza

国産牛サーロインのタリアータ

Rarely Grilled Beef

デザート盛り合わせ

Assorted Desserts

コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea

**¥8,000**

## PIZZA ピッツア

ピッツアは3種の中からお選びできます。  
Choose from 3 types of Pizza.



マルゲリータ

Margherita

定番! トマトのピッツア



アマルフィイ

Amalfi

ゴルゴンゾーラのピッツア



七里ガ浜

Shichirigahama

しらすのオリジナルピッツア

※ 5名様から最大8名様までの利用が可能です。  
※ 土日祝や正月期間、その他特定日はご予約いただけません。  
※ ご予約は3日前までお願いいたします。※ 写真はイメージです。( )内は税込価格です。

TEL 0467-32-2001  
<https://be-value.co.jp/>

