

2025年1月2日~5日のシェアコースはこちら！



2025

新春ランチコース

NEW YEAR Course

Special Lunch

乾杯ドリンク付き

生ビール、ハウスワイン赤、白、
カクテル、ソフトドリンク からお選びください

- ANTIPASTO -

近海鮮魚のカルパッチョと魚介類のサラダ仕立て
甘酸っぱいブラッドオレンジのドレッシング

Fresh Fish Carpaccio and Seafood Salad
with Sweet and Sour Blood Orange Dressing

- ZUPPA -

本日のスープ

Today's soup

- PRIMO PIATTO -

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のフェットチーネで

Fettuccine with Fresh Pasta and Marinara
with Oysters and Chinese cabbage

- PIZZA -

紅ズワイガニ・ホウレンソウ・ホワイトソースの
ピッツァ グランキオ

Pizza Granchio with Red Snow Crab, Spinach and White sauce

- CARNE -

国産牛ランプ肉のグリル 季節野菜のロースト
濃縮したバルサミコのソース

Grilled Japanese Beef Rump and Roasted Seasonal Vegetables
with Balsamic sauce

- DOLCE -

アマルフィイドルチェより
季節のデザート盛り合わせ

Assorted Desserts

コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea

2名様 ¥9,000 3名様 ¥13,500

※写真はイメージです。表示価格は税込です。

・2名様より受付のシェアしてお召し上がりいただくコースです。・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。
・ラストオーダー30分前までの受付となります。

2025年1月2日~5日のシェアコースはこちら！



2025

新春ディナーコース

NEW YEAR Course

Special Dinner

乾杯ドリンク付き

生ビール、ハウスワイン赤、白、
カクテル、ソフトドリンク からお選びください

- ANTIPASTO -

近海鮮魚のカルパッチョと魚介類のサラダ仕立て
甘酸っぱいブラッドオレンジのドレッシング

Fresh Fish Carpaccio and Seafood Salad
with Sweet and Sour Blood Orange Dressing

- ANTICARDO -

温前菜

Today's Hot Appetizer

- PRIMO PIATTO -

広島産の牡蠣と冬野菜「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のフェットチーネで

Fettuccine with Fresh Pasta and Marinara
with Oysters and Chinese cabbage

- PIZZA -

紅ズワイガニ・ホウレンソウ・ホワイトソースの
ピッツァ グランキオ

Pizza Granchio with Red Snow Crab, Spinach and White sauce

- CARNE -

やまゆり牛サーロインのグリル 季節野菜のロースト
濃厚な赤ワインソース

Grilled Yamayuri Beef Sirloin and Roasted Seasonal Vegetables
with Red Wine Sauce

- DOLCE -

アマルフィドルチェより
季節のデザート盛り合わせ

Assorted Desserts

コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea

2名様 ¥11,000 3名様 ¥16,500

※写真はイメージです。表示価格は税込です。

・2名様より受付のシェアしてお召し上がりいただくコースです。・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。
・ラストオーダー30分前までの受付となります。

UMAI *mono*

鎌倉湘南うまいもの会

2025 1.14 TUE - 3.14 FRI

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。

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

2~3人前

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



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

FETTUCCHINE 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
使ったマリネラ仕立て
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

▶上記デザートを注文
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/>

