

大ヒットドラマのロケ地で、カジュアルな“湘南フレンチ”を提供
 「鎌倉で最も海が近い」と評判の絶景レストラン 7/4 から夏季限定で開業
 全面ガラス張りの店内から由比ヶ浜と水平線まで続く海を…
 ～ OPEN を前に神奈川県のレストラン予約ランキングで1位を獲得中 ～

ウェディングプロデューサー・レストラン運営の(株)ノバレーゼ(東京都中央区、荻野洋基社長、東証一部、資本金 6 億円)は、鎌倉の海(相模湾)が眼前に広がる、由比ヶ浜にほど近い婚礼施設「アマンダンブルー鎌倉」(鎌倉市材木座 5)を昼から夕方まで一般開放し、夏季限定のレストランを開業します。

期間は 2016 年 7 月 4 日(月)～8 月 31 日(水)で、営業時間は 11:00～16:00 です。

夕日の美しい 16 時までゆっくりと、オーシャンビューの絶景を眺めながら、相模湾の魚介や“鎌倉野菜”など地元食材をふんだんに使ったカジュアルな“湘南フレンチ”を、お楽しみいただきます。

「アマンダンブルー鎌倉」は海に面して建つ、アメリカ西海岸のリゾートホテルのような建物です。2F のレストランスペースの海側は全面ガラス張りで、地平線まで続く相模湾の絶景が眼前に広がります。海と空が、昼は太陽の光で青く輝き、夕方は夕日で赤く染まる、ロマンチックな景色が自慢です。

料理はクイーン・アリスなどフレンチの名店で修業を積んだ料理長、山形修一が、しらすなど相模湾の魚介や“鎌倉野菜”といった地元の食材に、オマール海老などフレンチの高級食材を織り交ぜ、堅苦しくないカジュアルな“湘南フレンチ”をふるまいます。メニューは 3 種のコース(税込 2500・3500・5000 円)と 13 種のアラカルト(同 400 円～)を提供します。

コースでは、トマトのジュレとキャビアが太陽の光で海の波頭とともにキラキラと輝くところまで計算して考案したスペシャルティ(5000 円のコースの前菜)と、しらすと鎌倉の豆腐をコラボレートさせたブランマンジェ(全コースのアミューズ)が特に、おすすめです。

アラカルトでは、ムール貝など 5 種類の魚介と夏野菜等をサフランライスと焼き上げるパエリアが、料理長の一押しです。

食後のスイーツやドリンクは、レストラン(2F)から移動し、最上階(3F)のラウンジでお楽しみいただきます。3 階は窓越しにプールを設置しており、プールの水と海が一続きに見えるように設計しています。海と空と建物が一体化したような、「楽園のリゾートホテルのよ



大ヒットドラマのロケ地で見覚えのある方も多い 3F 屋外デッキ(上)



海側が全面ガラス張りのレストラン会場



海とともに光輝くスペシャルティ

うなラグジュアリーさ」と評判の景色をご覧いただきながら、食後をお寛ぎいただきます。

婚礼施設を夏季限定でレストラン営業するのは今年で 6 年目です。「ラグジュアリーな海の家」をコンセプトにしたレストランは、「鎌倉で最も海に近いレストラン」とお客さまに好評で、レストラン予約サイト「一休.com レストラン」が予約の多いレストランをランキング形式で掲載する「神奈川の全ジャンルレストランランキング」でも最近、1 位を獲得し続けています。

夜は屋外デッキでオーシャンビューBBQ も開催中

「アマンダンブルー鎌倉」では最上階(3F)の屋外テラスで、BBQ が楽しめるイベント「オーシャンビューBBQ」も 2016 年 9 月 30 日(金)まで開催中です。営業時間は 7、8 月が 16:00～21:00 で、9 月は 12:00～21:00 です。

お肉や魚介、野菜などを盛り合わせた 3 種のコース(税込 6000 円、7000 円、8000 円)を、ビールとソフトドリンクの飲み放題付きで提供します。焼き台など道具一式を準備するので、手ぶらで気軽にお越しいただけます。

月に照らされる美しい海と、心地の良い風と波の音を感じながら、贅沢な BBQ をお楽しみいただけます。



イベント概要

施設名	アマンダンブルー鎌倉	名称	夏季限定レストラン OPEN
開業日時	2016 年 7 月 4 日(月)～8 月 31 日(水)	営業時間	11:00～16:00
定休日	土日祝日、お盆(8/11～8/17)	住所	神奈川県鎌倉市材木座 5-2-25
交通	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		
予約問合せ	(tel) 0467-61-3232、(HP) http://restaurant.novarese.jp/abl/		
コース料理	3 種類(税込み 2500 円、3500 円、5000 円)をご用意		
2500 円	ロゼ色が美しいローストビーフをメインに“鎌倉野菜”をふんだんに使った 8 品を、木製プレートに盛り付ける、写真映えするワンプレートランチ		
ワンプレート	湘南しらすと豆腐のブランマンジェ、牛モモのローストビーフ、かぼちゃの冷製ポターージュ、グリーンサラダ、豆鮭のエスカベッシュ、トマトソースの Pasta、シャンパンとスターアニスのグラニテ、フロマージュのムース		
3500 円	食材本来の色味を生かした五感で夏を感じる当店オススメコース		
アミューズ	湘南しらすと豆腐のブランマンジェ		
前菜	スモークオイルでマリネしたトラウトサーモン 5 種の薬味とのマリアーージュ		
スープ	スーパースウィートコーンの冷製ポターージュ		
メイン	鮮やかなロゼ色に仕上げた湘南あやせ豚肩ロースのロースト 紅白の 2 種のアクセント or ふっくらと蒸しあげたイトヨリ鯛 色鮮やかなズッキーニとともに サフラン香るブルーブランソース		
スイーツ	ハイビスカスが香るヌガー・グラッセとヨーグルトのソルベ		
その他	3 種の自家製パン、コーヒーまたは紅茶		

5000 円	トマトのジュレとキャビアが海の光に反射する所まで計算して考案したスペシャリテの前菜から始まり、キャビアやオマール海老、牛フィレ肉などふんだんに使った豪華食材を圧倒的なコストパフォーマンスで提供する贅沢ランチ	
アミューズ	湘南しらすと豆腐のブランマンジェ	
前菜	アスパラガスとズワイガニのシャルロット トマトのジュレとキャビアの煌めき	
スープ	2 種類のスーパーズウィートコーンを使った贅沢なポタージュ	
魚	オマール海老のナージュ アメリケーヌエスプーマソース	
肉	国産牛フィレ肉のグリル シャドウクイーンのパューレとビーツのローストを添えて	
スイーツ	ショコラとミントのマリアージュ	
その他	3 種の自家製パン、コーヒーまたは紅茶	
アラカルト	メインからサラダ、おつまみまで 13 種類をご用意	
料理	アマンドブルー特製鉄板パエリア(¥1400)	色鮮やかなバーニャカウダ(¥1600)
	近海鮮魚のカルパッチョの特性コンソメしゃぶしゃぶ(¥1400)	
	スパムとごろっとジャガイモのサラダ リヨネーズ(¥1200)	
	スーパーズウィートコーンのポタージュ(¥700)	アンチョビ香る鮮魚のアクアパッツァ(¥1600)
	牛モモ肉のローストビーフ たっぷり140g!(¥2300)	牛フィレ肉のステーキ(¥2000)
	しらすと鎌倉ルッコラの特製ピッツァ(¥1200)	贅沢なサマートリュフたっぷりリゾット(時価)
	バケット(¥400)	スパイシーナチョス(¥900)
	MIX ナッツ(¥500)	
スイーツ	クレームブリュレと 3 種のアイス(¥1000)	ピーチ・メルバ〜桃のコンポートとバニラアイス〜(¥800)
	チョコミントのムースとアイス 爽やかなジュレと(¥800)	ハイビスカスが香るヌガー・グラッセ(¥800)
	柑橘フルーツとベルガモットのジュレ(¥700)	シトラスのアイスとアサイーとアロエのかき氷(¥600)
ドリンク	ビールほかマンゴーを使ったトロピカルフローズンカクテル、ノンアルコールカクテルなど	
特典	お客様のInstagram投稿でワンドリンクプレゼント	

会社概要

【社 名】株式会社ノバレーゼ[英文社名]NOVARESE, Inc.[証券コード]東証一部(2128)	
【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)	【設 立】2000 年 11 月 1 日
【資 本 金】608,825 千円 (2015 年 12 月末)	【代 表 者】代表取締役社長 荻野洋基
【従業員数】1,818 人(連結)、1,583 人(単体) ※いずれもパート・アルバイト含む(2015 年 12 月末)	
【売 上 高】2015 年 12 月期 164 億 2,887 万円(連結)	
【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)、レストラン特化型事業	
【店 舗 数】婚礼施設 28、婚礼提携施設 2、ドレスショップ 17、レストラン 9(うち海外 3)	

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 FAX.03-5524-1133

E-mail: t-matsui@novarese.co.jp