

BEVALUE 2025

CHRISTMAS

special course

クリスマスディナー

期間
限定

STUZZICHINO

ご挨拶の一皿

カリフラワーのヴルーテ
鰻のマトロット 百合根 早生みかんの香り

ANTIPASTO

～聖夜の華やかな一皿～

三崎まぐろのタルタル 蟹 いくら
帆立のメダイヨン セルクル仕立て

PESCE

近海鮮魚の炭火焼き

白ワインソースと緑のサルサ 林檎のレダクション

PRIMO PIATTO

北海道産 鴨とポルチーニ茸のラゲー
タリオリーニ

GRANITA

季節の果実と氷菓子

SECONDO

国産牛頬肉の赤ワイン煮込み
根セロリのピューレを添えて

DOLCE

サンタからの贈り物

自家製テリーヌ・ド・ショコラとカシスのソルベ
グロゼイユのピューレを添えて

自家製パン
コーヒー 付き ￥10,000 (税込)

STUZZICHINO

ご挨拶の一皿

カリフラワーのヴルーテ
鰻のマトロット 百合根 早生みかんの香り

ANTIPASTO

～聖夜の華やかな一皿～

三崎まぐろのタルタル 蟹 いくら
帆立のメダイヨン セルクル仕立て

PESCE

近海鮮魚の炭火焼きと蝦夷鮑のタリアート
白ワインソースと緑のサルサ 林檎のレダクション

PRIMO PIATTO

オマール海老のビアンカ
マルケ州マンチーニスパゲッティ

GRANITA

季節の果実と氷菓子

SECONDO

神奈川銘柄”やまゆり牛”
サーロインの炭火焼きと
フォアグラのサルターティ
ポルト酒とトリュフのソース

DOLCE

サンタからの贈り物

自家製テリーヌ・ド・ショコラとカシスのソルベ
グロゼイユのピューレを添えて

自家製パン
コーヒー 付き ￥13,000 (税込)

12/20 sat 土曜 > 25 thu 木曜

AMALFI Marina Blu 17:00～

ご予約承り中

tel 046-854-7721



17 ※ 表記はお一人様の税込価格です。
※ 別途お席料をお一人様330円頂戴致します。



UMAI *mono*

2026 1.14^{WED} - 3.13^{THU}

AMALFI MARINA BLU

アマルフィ マリナブルー
tel 046-854-7721

ご予約
受付中 ▶



menu

横須賀食材を楽しむ！ 特別コース

- ・横須賀冬野菜のミネストラ
- ・アンティパスト ～冬の味覚～
- ・“祝100周年! 三浦大根”と近海鮮魚の炭火焼き
ポルチーニ香るコンソメに浮かべて
- ・鮫鱈のラグービアンコ タリオリーニ
自家製柚子胡椒を添えて
- ・A5和牛内ももの炭火焼き
ポルト酒とねずの実のソース
- ・津久井浜冬いちごとティラミス
塩キャラメルアイスと一緒に

公式HP予約価格

通常価格 ¥ ~~7,500~~ > ¥ 5,800^{税込}

※写真はイメージです。表示価格は税込です。

公式HPからの
早期予約特典

2025年12月末までに
公式HPからのご予約で
割引券
プレゼント!

鎌倉湘南うまいもの会

この時期ならではの脂がのった魚介類、冬を迎えて美味しさを蓄えた野菜など
食材が最高のおいしさを迎えるこの季節に期間限定の「うまいもの会」を開催。



Be-value
株式会社ビーバリュー

《参加店舗》リストランテ アマルフィ・アマルフィ デラセーラ・鉄板焼き 七里ガ浜・アマルフィ ドルチェ・うなぎ 明月川・鎌倉こまち市場 風凧
季節料理 あら珠・鎌倉かつ亭あら珠総本店・アマルフィ ウノ・ワンダーバーグ・アマルフィ マリナブルー・アマルフィ ホワイトガーデン
とんかつとカフェあら珠・鎌倉かつ亭あら珠・アマルフィ カフェ・アマルフィ ノベッロ・アマルフィ モデルナ・トラットリア ピッツェリア サレルノ