

ANNIVERSARY
50th
BE VALUE

KAMAKURA-SHONAN
UMAIMONO
2022

2022.1.11^{TUE} ~ 3.6^{SUN}

「鎌倉湘南 うまいもの会」

脂がのったこの時期ならではの魚介類、
深みのある甘さが特徴の冬野菜、

食材がおいしくなる季節に
期間限定の「うまいもの会」を開催します。
今年にはビバリュウの創立50周年を記念し
グループ全店が参加します。

『う〜うまい!』の感動が詰まったお皿がいっぱいです。

早割特典 2021年12月末までにご予約いただくと5%割引

Be-value
株式会社ビバリュウ
www.be-value.co.jp



NEW OPEN

2021年10月から新店舗オープンが続いています

2021年10月



AMALFI UNO
アマルフィ ウノ

- 炭火で肉を味わう!!!メインが4種肉の盛合せ
- ・鎌倉野菜のスープ
 - ・地産地消の前菜盛合せ
 - ・A5黒毛和牛の入ったボロネーゼ 又は
白身魚とちりめんキャベツのブッテスカピアンカ
 - ・炭火で焼き上げたお肉の盛合せ
(やまゆり牛、相模豚、丹波滋黒軍鶏もも肉、羊1本)
 - ・デザート盛合せ

通常価格 8,800円 > 6,600円(税込)



鎌倉市御成町12-32
tel/0467-40-5101
11:00 ~ 21:00(L.O.)

要予約



ご予約は
こちらから

2021年10月

AMALFI DOLCE
アマルフィ ドルチェ
東急ストア鎌倉店

アマルフィドルチェで人気のシュークリームや焼き菓子などをお気軽に買い求めいただける販売店です。

NAGISAシュークリーム
パイとシュー生地を二層仕立てにしたサクサク生地にカスタードと生クリームをブレンドした自家製クリームたっぷり!



鎌倉市小町1-2-12 1F
tel/050-8883-0361 9:00 ~ 20:00

2021年12月

WONDER-BURG
ワンダーバーグ



鉄板を囲んだカウンターで目の前で焼き上げるハンバーグは、和牛や合挽などお肉が選べ、あらびきで食べ応え充分。本格的なステーキも楽しめる、セルフオーダーのカジュアルなお店です。



フォローは
こちらから



@wonderburg_komachiのフォローと
#ワンダーバーグでのお店の投稿で
ワンドリンクサービス

鎌倉市小町2-1-55 櫻井ビル1F
tel/0467-38-7889 11:00 ~ 22:00
不定休

NEXT OPEN

横須賀・ヴェルニー公園へ
海を望むガラス張りのモダンな地中海レストラン



地元の食材を生かした地中海料理を中心に、ランチ・ディナーや公園散策に最適なテイクアウトもご用意。2階建ての木造フレームと海を望むガラス張りが特徴のモダンな外観と内装の店内に約100席を設け、記念日のパーティーやウェディングまで、様々なシーン対応できるレストランを目指します。

横須賀市汐入町1-1 ヴェルニー公園内

NEXT OPEN-2

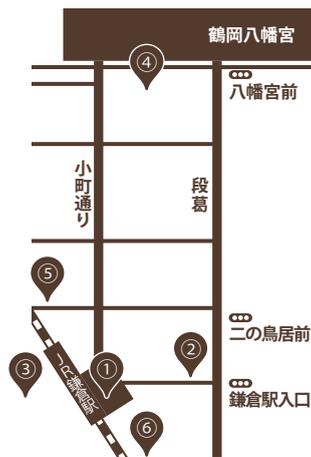
キュービックプラザ新横浜に
『鎌倉かつ亭あら珠 新横浜店』が
オープン! どうぞお楽しみに!

キュービックプラザ新横浜内

KOMACHI/ONARI

鎌倉はここから始まりました

“旧鎌”この地を起点に鎌倉の自然も歴史もスタートします。
 駅ビルの和食店から鎌倉かつ亭あら珠の本店、庭園和食レストランや
 10月にオープンしたイタリアン、シュークリーム販売店、
 12月にオープンの鉄板焼ハンバーグ店などの新店舗まで
 ビィバリューのいろいろなブランドを取りそろえ様々なご利用目的に対応可能です。



※③⑤⑥は表紙に掲載



① KAMAKURA KOMACHI FURIN
鎌倉こまち市場 風流

MENU

- 岩手県産白金豚のしゃぶしゃぶ 小田原漁港の鮮魚お造り5種盛 焼伊勢海老の付いたお得なコース
- ・湘南しらすとみず菜のお浸し
- ・小田原漁港直送の旬魚のお造り5種盛合せ
- ・伊勢海老の玉素焼き
- ・岩手県産白金豚のしゃぶしゃぶ
- ・稲庭うどん

通常価格 5,000円 > 3,500円(税込)

DATA



鎌倉市小町1-1-1 シアル鎌倉2F
tel/0467-24-7971
11:00～21:00(L.O.)

要予約



② KAMAKURA KATSUTEI ARATAMA
鎌倉かつ亭 あら珠 総本店

MENU

- ・厳選串揚げ10種
- ・和牛ひれ肉 / 鯉のしそ巻 / 宮崎県産きなこ豚ロース
- ・天使の海老 / モッツアレラチーズと鶏ささみ
- ・サーモンのいくらのせ / 熟成豚ひれ肉と長ネギ
- ・大粒広島県産牡蠣 / 真鱈の梅しそ巻 / 蓮根の肉詰め
- ・地野菜スティック・釜揚げしらすごはん しじみ碗 塩麹漬け
- ・季節のアイスクリーム

3,000円(税込)

DATA



鎌倉市小町1-5-24
tel/0467-53-7131
11:00～21:00(L.O.)

要予約



④ KISETSU RYOURI ARATAMA
季節料理 あら珠

MENU

- 冬のお楽しみ ～彩いろどり～ 御膳 伊勢海老付き
- ・冬の食材をメインとした特選おばんざい12種盛合せ
- ・伊勢海老の鬼殻焼き
- ・北海道産そば粉を使用した十割蕎麦
- ・胡麻たれ風味 香味野菜のせ
- ・季節の炊き込みご飯 赤出汁 香の物
- ・季節の甘味

通常価格 4,800円 > 3,500円(税込)

DATA



鎌倉市雪ノ下1-8-23
tel/0467-39-6221
11:00～20:00(L.O.)

要予約

ご予約は
こちらから





～50周年のごあいさつ～

1971年 鎌倉に一号店をオープンしてから50年

海の幸、山の幸、常にアンテナを巡らせ、おいしいものをご用意して参りました。
 料理のジャンルに縛られず、伝統を守りながらも、革新を常に意識してゆく。
 半世紀を越えて、2022年はさらに新しいものにチャレンジしていきたいと思っております。
 「存在価値」のある会社を目指し、お客様に、そして社会に貢献して参ります。



<https://be-value.co.jp/>

株式会社ビィバリュー
代表取締役

荒井國明

ANNIVERSARY
50th
BE VALUE

SHICHIRIGA-HAMA

日本の渚百選の一つ

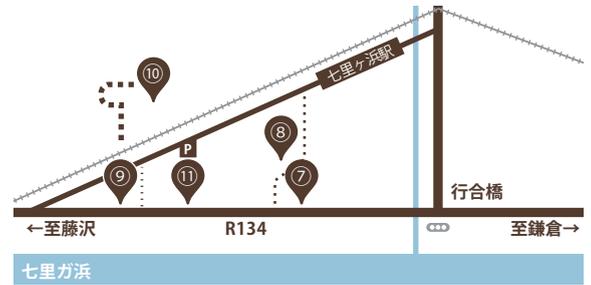
鎌倉屈指の絶景スポット。

アマルフィブランドの本店や

高台から相模湾を見渡せるカジュアルイタリアン、

新鮮な海の幸が楽しめる浜料理店、

お誕生日ケーキなども対応可能な洋菓子店などバラエティ豊かにご用意。



7 HAMARYOURI ARATAMA
浜料理 あら珠

MENU

- ・前菜2種盛り(殻付き蒸し牡蠣、鎌倉野菜の南蛮漬)
- ・小田原漁港より地魚3種盛合せ
- ・三元豚ひれかつ 又は ロースかつ
- ・地魚、新わかめ、鎌倉野菜のしゃぶしゃぶ
- ・ご飯 お味噌汁 香の物
- ・季節のアイスクリーム

通常価格 ~~4,000円~~ > 3,000円(税込)

DATA

鎌倉市七里ガ浜1-3-18 **要予約**
tel/0467-31-0021
11:00~20:00(L.O.) 水曜不定休
※季節により変動あり

9 RISTORANTE AMALFI
リストランテ アマルフィ

MENU

- ・根セロリとゆり根のヴェルタータ
- ・3種の貝とキャビアを浮かべて
- ・焼きたらば蟹と鎌倉野菜のペペロンチーノ
- ・オマール海老と相模湾で獲れた本日鮮魚のヴァポーレ
- ・モツァレラチーズのせ
- ・神奈川県産やまゆり牛フィレ肉とフォアグラのパイ包み焼き
- ・芳醇なボルチーニ茸のソース
- ・デザート盛合せ

通常価格 ~~8,800円~~ > 5,500円(税込)

DATA

URL amalfi-bv.com **要予約**
鎌倉市七里ガ浜1-4-8 tel/0467-39-1151
11:00~20:00(L.O.) 水曜不定休
※曜日・季節により変動あり

10 AMALFI DELLASERA
アマルフィ デラセーラ

MENU

- ・本日のスープ&フォカッチャ
- ・小田原漁港直送鮮魚と鎌倉野菜のカルパッチョ
- ・冬の味覚!!タラバガニを散りばめたピッツァ
- ・柔らかく仕上げた牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
- ・苺づくしのデザート盛合せ

※2名様より受付
お一人様 通常価格 ~~5,500円~~ > 3,850円(税込)

DATA

URL amalfi-dellasera.com **要予約**
鎌倉市七里ガ浜1-5-10 tel/0467-32-2001
11:00~20:00(L.O.) 木曜不定休
※季節により変動あり

11 TEPPANYAKI SHICHIRIGAHAMA
鉄板焼き 七里ガ浜

MENU

期間中の平日14~17時限定 2階貸切 立食パーティープラン
婚礼2次会、忘新年会、献送迎会など(目的別で内容ご相談OK)
鉄板焼きのメリットを最大限にいかした
ライブ感のある他にはない貸切プランです!

- ・冷温料理
- ・フリードリンク

※15名~25名まで
お一人様 **20,000円**(税込・サービス料別)

DATA

URL teppanyaki-shichirigahama.com **要予約**
鎌倉市七里ガ浜1-4-3 tel/0467-32-0770
11:00~20:00(L.O.) 火曜日定休
※祝日の場合は翌日

8 AMALFI DOLCE
アマルフィ ドルチェ

し~らす

湘南の特産品である「しらす」と「あおき海苔」をブレンドしたアマルフィドルチェオリジナル菓子。サクサクのメレンゲに味わい深いアーモンドが癖になる美味しさ。

七里サブレ

レモンの香りと程よい塩加減が珈琲やお茶だけでなく白ワインなどのお酒にもよくあいます。

他店での「うまいも会」レシート持参で
店内のお菓子全品 **10%OFF**

DATA

鎌倉市七里ガ浜
1-3-14 1F **要予約**
tel/0467-38-1911
10:00~19:00
※季節により変動あり

HIRATSUKA / CHIGASAKI / FUJISAWA / ODAWARA YOKOHAMA / TOKYO / CHIBA

湘南の味を幅広いお客様へ

本格イタリアンから屋上庭園BBQまで
駅上で楽しめる平塚、
ビバリュウのとんかつのノウハウが
詰まった藤沢や茅ヶ崎、小田原。
そして横浜、東京、千葉…
幅広い層のお客様に
湘南の味をお楽しみいただけるよう
大切にお届けいたします。

平塚



AMALFI WHITE GARDEN
アマルフィイ ホワイトガーデン

要予約

MENU
DATA

- ・ご挨拶の一品
- ・特製季節の前菜盛合せ
- ・本日のスープ
- ・パスタ 又は ピッツァ
- ・お魚料理
- ・お肉料理
- ・デザート盛合せ

通常価格 4,500円 > 3,500円(税込)



平塚市宝町1-1 ラスカ平塚6F 屋上
tel/0463-74-5661
11:00～21:00(L.O.)

藤沢 / 茅ヶ崎 / 小田原 / 横浜



KAMAKURA KATSUTEI ARATAMA

鎌倉かつ亭 あら珠 茅ヶ崎店・小田原店・みなとみらい店

TONKATSU TO CAFE ARATAMA

とんかつとカフェ あら珠 藤沢店

MENU

霧島の大自然に囲まれた九州宮崎の「はざま牧場」で「きなか」を加えた独自の飼料で育てられた「きなか豚」。柔らかさと上品な脂肪の甘み、特に柔らかさは国産銘柄豚の平均より2割も柔らかく、歯応えは3割も柔らかいという最高の5段階評価。(総数600の食感分析データベース比較) 総本店でも大好評をいただいている贅沢な肉質をこの機会にぜひご堪能ください。

・宮崎県産きなか豚ロースかつ150gと
海老フライの盛合せ 1,850円(税込)

《限定1日5食》
・宮崎県産きなか豚肩ロースかつ200gと
海老フライの盛合せ 2,180円(税込)

DATA



とんかつとカフェ あら珠 藤沢店
藤沢市辻堂新町4-1-1 湘南モールFILL 1F
tel/0466-31-6181
11:00～21:15(L.O.)



鎌倉かつ亭 あら珠 茅ヶ崎店
茅ヶ崎市元町1-1ラスカ茅ヶ崎 6F
tel/0467-50-0661
11:00～21:15(L.O.)



鎌倉かつ亭 あら珠 小田原店
小田原市中里208 ダイナシティ 4F
tel/0465-49-8611
11:00～21:15(L.O.)



鎌倉かつ亭 あら珠 みなとみらい店
横浜西区みなとみらい3-5-1
MARK IS みなとみらい4F
tel/045-319-6711
11:00～21:15(L.O.)

横浜



AMALFI NOVELLO

アマルフィイ ノベッロ

要予約

MENU

- ・横濱地野菜の温製バーニャカウダ
- ・三崎港直送 旬魚のカルパッチョと前菜の盛合せ
- ・ヤリカとホウレン草のインヅイミーノ仕立て
- ・ズワイガニと下仁田葱のビアンコ タリアッテ
- ・相模湾鮮魚のズッパ ディ ベッジェ
- ・国産牛ランプ肉のグリル トリュフ風味のソース
- ・デザート盛合せ

通常価格 6,600円 > 5,000円(税込)

DATA



横浜市港北区新横浜2-100-45
キュービックプラザ新横浜 10F
tel/045-478-6731
11:00～21:00(L.O.)

横浜



AMALFI CAFFÉ

アマルフィイ カフェ みなとみらい店

鎌倉セット

- ・前菜 4種よりお好きな1品
- ・パスタ 又は ピッツァ 各6種よりお好きな1品
- ・デザート 4種よりお好きな1品

通常価格 2,450円 > 1,960円(税込)

DATA



横浜市西区みなとみらい3-5-1
MARK IS みなとみらい1F
tel/045-319-4711
11:00～20:00(L.O.)

東京



AMALFI MODERNA

アマルフィイ モデルナ

MENU

- ・カリフラワーのポターージュ
- ・スモークしたフォアグラの冷製と苺のサラダ仕立て
- ・真鱈白子のソテー 焦がしバターソース
- ・猪の赤ワインとトマト煮込みのラグー パッパルデッレ
- ・本日の鮮魚のソテー カラブリア風香草オイル
- ・牛サガリ肉の炭火焼き ジャガイモのグラタン添え
- ・デザート盛合せ

通常価格 6,200円 > 5,000円(税込)

DATA



東京都千代田区丸の内1-6-4
オアゾ ショップ&レストラン 5F
tel/03-5223-8331
11:00～21:00(L.O.)

千葉



TRATTORIA PIZZERIA SALERNO

トラットリア ピッツェリア サレルノ

- ・三崎漁港より鮮魚のカルパッチョ
- ・イタリア産 プラターチーズのカプレーゼ
～15か月熟成 バルマ産生ハムを添えて～
- ・本日の温前菜
- ・本日のパスタ 又は ピッツァから1品
- ・国産牛のタリアータ ～本日のソースで～
- ・デザート 4種よりお好きな1品

通常価格 4,000円 > 3,000円(税込)

DATA



流山市おたかの森南1-5-1
流山おたかの森S.C 3F
tel/04-7156-7631
11:00～21:15(L.O.)