



---

# DINNER MENU

ディナーメニュー

---

本日はご来店いただき誠にありがとうございます。

お待たせして大変申し訳ありません。

よろしければメニューをご覧ください。

お席の準備ができるまでもうしばらくお待ちくださいませ。



AMALFI  
**Della Sera**



*Young Sardine*

# アマルフィイ デラセーラの しらすメニュー



Salad; Young Sardine, Small Shrimp &  
Fresh Sea Food with Seasonal fruits, flavored with white balsamic vinegar

しらすと鮮魚 小海老の魚介サラダ  
季節のフルーツのホワイトバルサミコ風味  
1,870



Boiled young sardine & Kamakura vegetables ajillo in generous amount of oil,  
served with house-made focaccia

旬の鎌倉野菜としらすのアヒージョ  
自家製フォカッチャ添え  
1,520

しらすを  
ふんだんに使い、  
バーニャカウダソースが  
アクセントのピッツァ



Short Pasta in Young Sardines & Vegetables with Lemon Aroma

釜揚げしらすと地野菜のショートパスタ  
レモンの香り  
1,600



Shichirigahama  
釜揚げしらすと地元野菜の  
ピッツァ「七里ガ浜」  
バーニャカウダソース  
1,720



# 市場で直接入札した 新鮮な魚をデラセーラ風に !!

## 前菜 /ANTIPASTO



Dera Sella's Special Tuna & Avocado Salad

デラセーラ特製  
マグロとアボカドのサラダ  
1,630



Carpaccio of fresh seafood directly from Odawara Fishery Port with seasonal fruits

小田原漁港直送 鮮魚のカルパッチョ  
季節のフルーツ  
1,840

## パスタ /PRIMO PIATTO



Lemon-flavored light tomato sauce  
fusilli of fish from Sagami Bay  
& various seafood

相模湾産鮮魚と  
いろいろ魚介の  
軽イトマトソース  
フジッリ レモン風味  
2,190



Squid ink Risotto with Lemon flavor

イカスミのリゾット  
レモン風味  
1,650

## お魚料理 /PESCE



limited quantity !!  
Grilled Marinated the gill of Fish  
with Herb

数量限定！！  
香草でマリネした  
小田原直送 かまのロースト  
1,320



Aquapazza

鮮魚のアクアパッツァ  
3,180

# SHARE DINNER COURSE

## シェアディナーコース

数名でシェアしていただくスタイルで  
デラセーラ自慢の料理やデザートまでお楽しみいただける  
グループにおすすめのボリューム満点コースです。

### ANTIPASTO

#### アワビのカルパッチョ 彩り野菜と肝のソース

Carpaccio of Abalone with Vegetables and Abalone liver sauce

### ANTICARDO

#### 本日の温前菜

Today's hot appetizer

### PRIMO PIATTO

#### ポルチーニを使ったクリームソースショートパスタ トリュフをちらして

Short Pasta with Porcini Cream sauce, Truffle flavor

### PIZZA

#### 当店一番人気 ピッツァ七里ガ浜

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

Pizza Shichirigahama  
Young sardine / Green onion / Garlic / Anchovies  
Broccoli / Tomato / Olive / Grana Padano

### CARNE

#### シェフ特製お肉料理

Chef's Special Meat dish

### DOLCE

#### シェアディナー特製デザート盛り合わせ

Assorted Desserts

#### コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea



お一人様 **¥4,400**

- 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、温前菜、お肉料理は人数分に、パスタは「釜揚げしらすのパスタ」を追加でご提供致します。
- ラストオーダー30分前までの受付となります。

※写真はイメージです。表示価格は税込です。

# INSALATA サラダ

※ 一皿1,5人前の量となっております



しらすと鮮魚小海老の魚介サラダ  
季節のフルーツのホワイトバルサミコ風味

Salad; Young Sardine, Small Shrimp & Fresh Sea Food with Seasonal fruits, flavored with white balsamic vinegar

¥1,870



たっぷり  
パルミジャーノチーズの  
シーザーサラダ  
温泉卵添え

Caesar salad;  
Half-boiled Egg,  
Beacon &  
Parmesan Cheese

¥1,650



彩りシンプル  
グリーンサラダ

Green salad

¥1,250

# ANTIPASTO 前菜

※ 一皿1,5人前の量となっております (スープは別)



厳選トマトとモッツァレラチーズの  
カプレーゼ

Tomato & Mozzarella Cheese Salad

¥1,430



厳選イタリアチーズの  
盛り合わせ

Assorted Cheese

¥1,230



ワインやビールなどと一緒に  
軽いおつまみ (内容はスタッフまで)

Light Appetizers & Snacks  
(Ask a staff for more details.)

¥660

自家製フォカッチャ

house-made focaccia

¥220

本日のスープ

Today's soup

¥690

※写真はイメージです。表示価格は税込です。

# ANTIPASTO 前菜

※ 一皿1,5人前の量となっております(スープは別)



小田原漁港直送 鮮魚のカルパッチョ  
季節のフルーツ

Carpaccio of fresh seafood directly from Odawara  
Fishery Port with seasonal fruits

¥1,840



デラセーラ特製  
マグロとアボカドのサラダ

Dera Sella's Special  
Tuna & Avocado Salad

¥1,630



切りたてパルマ産  
24か月熟成生ハム

Salami Plate: Prosciutto & Mortadella

¥1,840



季節のお芋のフリット  
ローズマリーの香り

Deep-fried seasonal potato with rosemary flavor

¥1,100



彩り華やかに  
デラセーラの前菜盛り合わせ

Della Sera's colorful assortment  
of appetizers

¥1,890



旬の鎌倉野菜としらすのアヒージョ  
自家製フォカッチャ添え

Boiled young sardine & Kamakura vegetables ajillo  
in generous amount of oil, served with house-made focaccia

¥1,520

※写真はイメージです。表示価格は税込です。

# PRIMO PIATTO パスタ



釜揚げしらすと地野菜のショートパスタ  
レモンの香り  
Short Pasta in Young Sardines & Vegetables with Lemon Aroma  
¥1,600



秋茄子を使った玉葱とパンチェッタのトマトソース  
アマトリチャーナ  
Autumn Eggplant, Onion and Pancetta Tomato sauce Amatriciana  
¥1,600



大山鶏とカボチャ、クルミの入ったクリームソース  
ショートパスタ  
Cream sauce with Chicken, Squash and walnuts Short Pasta  
¥1,600



イカスミのリゾット レモン風味  
Squid ink Risotto with Lemon flavor  
¥1,650



相模湾産鮮魚といろいろ魚介の軽いトマトソース フジッリ レモン風味  
Lemon-flavored light tomato sauce fusilli of fish from Sagami Bay & various seafood  
¥2,190

# SECONDO PIATTO

お魚料理 / お肉料理

2~3人前

## PESCE お魚料理



数量限定!!香草でマリネした  
小田原直送 かまのロースト

limited quantity Grilled Marinated  
the gill of Fish with Herb

¥1,320



鮮魚の  
アクアパッツァ

Aquapazza

¥3,180

## CARNE お肉料理



ハーブでマリネした  
大山鶏の半身グリル

Marinated with Herbs Grilled Chicken

¥2,080



那須高原豚の厚切りグリル  
シチリアのお塩添え

Grilled Thick pork with Sicilian salt

¥2,180



### Recommend Menu

低温でゆっくり時間をかけてローストしたオースト牛  
にんにくとハーブでマリネした大山鶏のグリル  
神奈川やまゆりポークスペアリブのオレンジ風味など  
それぞれの素材の特徴を最大限に引き出した  
自慢のプレートです。

お肉料理の盛り合わせ

ドーンと550g

ーカルネミストー

Specialty "MEAT PLATE"

¥3,280

※写真はイメージです。表示価格は税込です。

# PIZZA ピッツァ

「ローマピッツァ」古代ローマ時代より食されてきた”PIZZA”  
ローマ風ピッツァはその薄さが特徴。  
1cm以下のサクサクバリバリ食感は、  
オーブンで焼いた時の焼きの香ばしさが引き立ちます。  
絶妙な火加減で焼き上げた生地とトロトロにとけたチーズ、  
さまざまな食材のハーモニーを熱々のうちにご堪能ください。

ハーフ&ハーフにできます。  
メニューのピッツァから  
2種をお選びください。



ハーフ&ハーフ ¥1,950  
HALF & HALF



鎌倉市場より仕入れた  
旬のお野菜の味や香りを楽しめるピッツァ

カマクラ  
KAMAKURA ¥1,580

トマトソース / モッツアレラ / 鎌倉野菜  
グラナパダーノ

Tomato sauce / Mozzarella / Kamakura Vegetable  
Grana Padano



湘南で定番のしらすをふんだんに使った  
バーニャカウダソースがアクセントの  
オリジナルピッツァ

七里ガ浜  
SHICHIRIGAHAMA ¥1,720

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

Young sardine / Green onion / Garlic / Anchovies  
Broccoli / Tomato / Olive / Grana Padano



パンチェッタの旨みとゴルゴンゾーラの塩味、  
レモンの酸味のバランス抜群

アマルフィイ  
AMALFI ¥1,850

パンチェッタ / はちみつ漬けレモン / ゴルゴンゾーラ  
モッツアレラチーズ / グラナパダーノ / パセリ

Pancetta / Honey lemon / Gorgonzola / Mozzarella  
Grana Padano / Parsley

※写真はイメージです。表示価格は税込です。

# PIZZA ピッツァ

## ROSSO

ロッシとは「赤」という意味で、トマトソースベースのピザです。

### デラセーラ DELLA SERA

綺麗な夕日をイメージしたトマトたっぷりピッツァ

¥1,850

フレッシュトマト / サラミ / トマトソース / グラナパダーノ / 玉葱 / ジェノバソース  
モzzarella / マッシュルーム

Fresh fruit tomatoes / Salami / Tomato sauce / Grana Padano / Onion /  
Genovese source / Mozzarella / Mushrooms

### マルゲリータ MARGHERITA

ナポリの王道をローマタイプでアマルフィイ デラセーラの看板メニュー

¥1,430

トマトソース / バジリコ / モzzarella / グラナパダーノ

Tomato sauce / Basil / Mozzarella / Grana Padano

## BIANCO

イタリア語でビアンカとは「白い」という意味。

ピッツァ・ビアンカは「白いピザ」を意味しており、ピザ生地を焼いただけのもの、もしくはトマトソースを使わない白っぽいピザのことを指します。

### フォルマッジョ FORMAGGIO

イタリア4種のチーズのハーモニー

¥1,750

4種チーズ(ゴルゴンゾーラ / リコッタ / モzzarella / グラナパダーノ)  
Cheese 4 species (Gorgonzola / Ricotta / mozzarella / Grana Padano)

上記価格に+220円で契約農家の蜂蜜をお付けいただけます。

### マーレ MARE

皆に好まれる魚介の旨みとトマト人気ピッツァ

¥1,820

魚介 / エビ / タコ / イカ / トマト / バーニャカウダソース / モzzarella / グラナパダーノ / パセリ

Shrimp / Octopus / Squid / Tomato / Bagna cauda source / mozzarella / Grana Padano / parsley

### プロシュート PROSCIUTTO

24ヶ月熟成のパルマ産生ハムをたっぷりのせたピッツァ

¥1,820

ミニトマト / セルパチコ / モzzarella / グラナパダーノ / パルマ産生ハム

Mini Tomato / Selvatico / Mozzarella / Grana Padano / Parma producing ham

## VERDE

イタリア語でヴェルデとは「緑色」という意味。鮮やかなバジルが食欲をそそります。

### ジェノヴェーゼ GENOVESE

バジルの香りとチーズ、松の実をアクセントにしたクセになる味

¥1,610

マッシュルーム / 松の実 / ジェノヴァペースト / モzzarella / グラナパダーノ / 玉葱

Real mushrooms / pine nuts / onion / Genovese paste / mozzarella / Grana Padano

# DOLCE デザート

ティラミス / 王道のティラミスを季節の風味で Tiramisu - Mascarpone & ladyfingers soaked in coffee	¥830
パンナコッタ / コーヒー風味の濃厚な味わい Panna cotta - Milk & cream jelly	¥830
カプレーゼ / しっとりとした南イタリアのチョコレートケーキ Caprese - Chocolate Tarte from Capri	¥830
季節のケーキ / 内容はスタッフまで Seasonal Torta	¥830
ジェラート Gelato - Italian ice cream	¥660
シャーベット Sorbetto - Sherbet	¥660
デザートの盛り合わせ ※2人前の分量です Dolce misto - Assorted desserts	¥1,320



デザートの盛り合わせ (一例)

※ 季節のケーキのフルーツは、季節・仕入等により変更となります。

# ANALEELICI ソフトドリンク

ブレンドコーヒー Coffee トアルコトラジャエグセレントコーヒー 高品質なトアルコトラジャ豆を使用。酸味と苦味、 豊かな甘みが調和したコーヒーです。	¥500	
エスプレッソ Espresso	¥500	
カプチーノ Cappuccino	¥610	
紅茶 Tea	¥500	
アイスコーヒー Ice Coffee	¥500	
アイ스티ー Ice Tea	¥500	
ジンジャーエール Ginger ale	¥520	

サンペレグリーノ (発泡水) 500ml Sanpellegrino - Sparkling water	¥520
シチリア産 ブラッドオレンジジュース Blood Orange Juice	¥680
ライチジュース Lychee juice	¥620
パッションフルーツジュース Passion fruit juice	¥620
リンゴジュース Apple juice	¥620
グレープフルーツジュース Grapefruit juice	¥620
コココーラ Coca-cola	¥520

※写真はイメージです。表示価格は税込です。

# DRINK ドリンク

## 食前酒 APERITIVO

生ビール 中 ¥740  
Beer

生ビール 小 ¥500  
Small beer

イタリアンビール ¥780  
Moretti - Italian beer

イタリアンミモザ ¥880  
Mimosa - Champagne à l'orange

ジントニック ¥830  
Gin & tonic

スプモーニ ¥830  
Supumoni - Campari base  
カンパリ グレープフルーツジュース トニックウォーター

青の洞窟 ¥830  
Caverna blu - Curaçao base  
ブルーキュラソー ピーチリキュール グレープフルーツジュース

カクテルルーチェ (辛口or甘口) ¥830  
Cocktail luce -  
Limoncello & dry ginger ale  
アマルフィ産レモンチェッコの  
ジンジャーエール割り

ハイボール ¥780  
Highball

カンパリソーダ ¥780  
Campari soda

カンパリライチ ¥780  
Campari lychee

ピーチパッション ¥780  
Peach Passion

カシスブラッドオレンジ ¥780  
Blood Orange Cassis

カシスグレープフルーツ ¥780  
Grapefruit Cassis

ディタグレープフルーツ ¥780  
Dita grapefruit

アペロールスプリッツァ ¥830  
Aperol splits

イタリアで人気の食前酒。  
ハーブを原料とするアペロールを  
オレンジ、ソーダスパークリング  
ワインで割った食前酒です。  
リゾート気分をお楽しみ下さい。



## ハウスワイン VINO DELLA CASA

グラス ¥810  
Glass of wine

デキャンタ ¥1,930  
Decanter wine

ボトル ¥3,630  
Bottle of wine

## スパUMANTE

グラス ¥860  
Glass of wine

ボトル ¥4,290  
Bottle of wine

## 食後酒 DIGESTIVO

レモンチェッコ (アマルフィ産) ¥710  
Limoncello (from Amalfi in Italy)

グラッパ ¥710  
Grappa

## ノンアルコール ALCOL NULLA

ノンアルコールビール ¥580  
Non-alcoholic beer

ノンアルコールスパークリング ¥750  
Non-alcoholic Sparkling

カシスオレンジ ¥720  
Non-alcoholic Cassis Orange

ピーチソーダ ¥720  
Non-alcoholic Peach soda

ブルーハワイ ¥720  
Non-alcoholic Blue Hawaii  
ブルーキュラソーシロップ ソーダー

マリンブルー ¥720  
Non-alcoholic Marine Blue  
ブルーキュラソーシロップ ピーチシロップ グレープフルーツジュース

洋梨ソーダ ¥720  
Non-alcoholic Pear soda