



LUNCH MENU

ランチメニュー

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

SHARE LUNCH COURSE

“紅葉” シェアランチコース

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ランチコースです。

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

ZUPPA O PANE

本日のスープと自家製フォカッチャ

Today's soup & Homemade Focaccia

PRIMO PIATTO

和牛を使ったボロネーゼ ショートパスタ

Japanese Beef Bolognese Short Pasta

PIZZA

色々キノコとトリュフの香るピッツァ

たっぷりのキノコ/シイタケソース/トリュフオイル
モッツァレラ/グラナパダーノ

Various Mushroom and Truffle Pizza

CARNE

旬の鎌倉野菜と共に

ローストビーフ バルサミコソース

Roast Beef Balsamic sauce with Seasonal Kamakura Vegetables

DOLCE

秋をイメージしたデザートの盛り合わせ

Assorted Desserts with the Image of Autumn

コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea



お一人様 **¥3,600**

- 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、ローストビーフは人数分に、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。

LUNCH SET **SORRENTO**

ランチセット “ソレント”

サラダとパスタまたはピッツアのライトなセット。

INSALATA O PANE +¥220でスープをお付けします
季節の地野菜サラダと自家製フォカッチャ
Seasonal Local Vegetable Salad & Homemade Focaccia

PASTA E PIZZA
パスタ or ピッツァ 右記よりお選びください
Pasta or Pizza Please select from the right

DOLCE
洋梨とナッツのタルト
or

《数量限定》
モンブラン
Pear and Nuts Tart or
《Limited quantity》Mont Blanc

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

¥2,180

LUNCH SET **AMALFI**

ランチセット “アマルフィイ”

季節の前菜も楽しめるお得なセット。

ANTIPASTO
季節を彩る前菜の盛り合わせ
Seasonal Appetizer

ZUPPA O PANE
本日のスープと自家製フォカッチャ
Today's soup & Homemade Focaccia

PASTA E PIZZA
パスタ or ピッツァ 右記よりお選びください
Pasta or Pizza Please select from the right

DOLCE
洋梨とナッツのタルト
or

《数量限定》
モンブラン
Pear and Nuts Tart or
《Limited quantity》Mont Blanc

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

¥2,750



パスタかピッツァはこちらよりお選びください

SHORT PASTA

BIANCO オイルベース

釜揚げしらすと地野菜のショートパスタ
レモン風味 単品価格 ¥1,600

ROSSO トマトソース

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 単品価格 ¥1,600

PANNA クリームソース

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 単品価格 ¥1,600

SPECIALE おすすめパスタ +¥660

魚介の旨味たっぷり海の幸の生ショートパスタ
フジッリ 単品価格 ¥2,190

PIZZA

PIZZA MARGHELITA

ピッツァ マルゲリータ
トマトソース/バジリコ/モッツァレラチーズ/グラナパダーノ

PIZZA GIORNO 本日のピッツァ

色々キノコとトリュフの香るピッツァ
たっぷりのキノコ/シタケソース/トリュフオイル
モッツァレラ/グラナパダーノ

PIZZA SHICHIRIGAHAMA +¥330

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/バーニカウダソース

※写真はイメージです。表示価格は税込です。

INSALATA サラダ

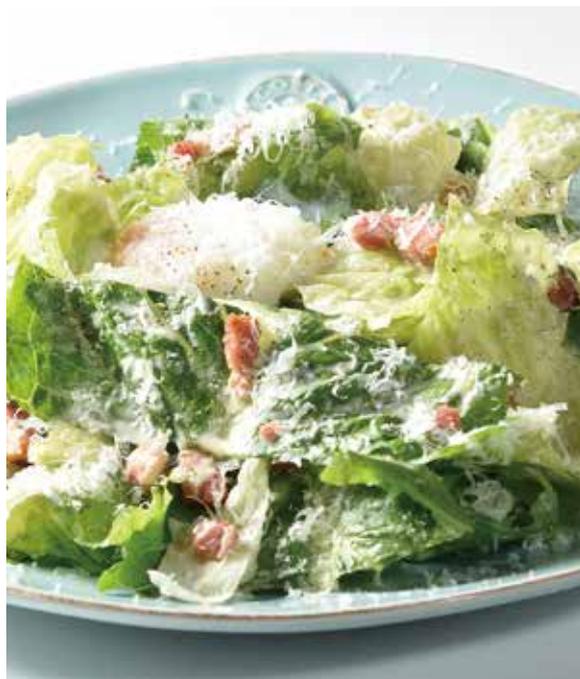
※ 一皿1,5人前の量となっております



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, Bacon & Parmesan Cheese

¥1,650

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

※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)



厳選イタリアチーズの
盛り合わせ

Assorted Cheese

¥1,230



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



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



切りたてパルマ産
24か月熟成生ハム

Salami Plate: Prosciutto & Mortadella

¥1,840

※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以下のサクサクパリパリ食感は、
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

PIZZA ピッツァ

ROSSO

ロッセとは「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
モッツァレラチーズ / 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 MARGHRITA

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 / モッツァレラチーズ / 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。

フォルマッジヨ 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 / モッツァレラ / 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 / モッツァレラチーズ
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 / セルバチコ / モッツァレラ / 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 / モッツァレラチーズ
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 and 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 and 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 Treat	¥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	¥500
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。	
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
コカコーラ 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 and 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

カクテルルーチエ(辛口or甘口) ¥830
Cocktail luce -
Limoncello and 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 ¥740
Glass of wine

デキャンタ ¥1,760
Decanter wine

ボトル ¥3,300
Bottle of wine

スパUMANTE

グラス ¥790
Spumante

ボトル ¥3,900
Glass of wine

食後酒 DIGESTIVO

レモンチェッコ(アマルフィ産) ¥650
Limoncello (from Amalfi in Italy)

グラッパ ¥650
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

Benvenuti a Delasera!

AMALFI DELLA SERAへようこそ!

最高の陽気、最高の眺望、最高のご馳走と共に皆様をお迎えいたします。

DELLA SERA

Feature

01

名物のしらすと魚介のサラダや、径30cm以上になる自慢の石釜薄焼きローマ風ピッツァ、人気のもちもちショートパスタを使った魚介たっぷりのパスタなど幅広い料理と暑い季節ならではのスペシャルドリンク。自慢のメニューで絶景をさらに盛り上げます。



左: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

中上:当店一番人気! ピッツァ七里ガ浜

中下:特大! 渡り蟹のトマトクリーム生ショートパスタ

右:季節のカクテル

DELLA SERA

Feature

02

一年を通して現場にいるスタッフの一押しは、恵まれた自然。緑に囲まれた店への階段では、様々な鳥のさえずりが楽しめます。そしてなんといっても相模湾が一望出来る絶景! サンセットや夜景も楽しめるディナータイムのご来店もおすすめです。



左:海だけでなく様々な鳥のさえずりとたくさんの花々が咲く店への階段もイチョシスポット。

中:夕暮れ前からのサンセットは日没の一時間前を目指すと◎です。

右:テラス席は、夜のムードも満点。サンセットを楽しんだあと、江ノ島の夜景を見ながら静かな海と月を楽しめます。

DELLA SERA

Feature

03

店名にもなった“セーラ”とはイタリア語で“夕べ、夕日”という意味。四季それぞれ違った姿を見せる夕日は一生の思い出となります。

