



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 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

イタリア語でピアンカとは「白い」という意味。

ピッツァ・ピアンカは「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 / セルパチコ / 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 & 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