



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

※写真はイメージです。表示価格は税込です。



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
軽いトマトソース
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

Aquapazza

鮮魚のアクアパッツァ
3,180

仕入れにより
1本魚になる場合も
ございます!
南イタリアの味をどうぞ



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アレラチーズの 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



**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

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



イカスミのリゾット
レモン風味

Squid ink Risotto with Lemon flavor

¥1,650



和牛を使ったミートソースのラザニア
温泉卵添え

"Lasagna" Wagyu Beef Meat sauce & Soft-boiled eggs

¥1,800



海老の風味豊かな
クリームソースのニョッキ

Cream sauce Gnocchi with Shrimp

¥1,700



相模湾産鮮魚と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



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



那須高原豚ひれ肉の 厚切りカツレツ ケッカソース

Pork Katsuretsu Fresh Tomato sauce

¥2,180



イタリア産仔牛のグリル マルサラソース

Grilled Italian veal Marsala sauce

¥2,200



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

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。

Half
&
Half

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
AMALFI ¥1,850

パンチェッタ / はちみつ漬けレモン / ゴルゴンソーラ
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

ROSSO

ロッソとは「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
モッツアレラチーズ / 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 / モッツアレラチーズ / 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 / モッツアレラ / 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 / モッツアレラチーズ
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 / モッツアレラ / 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 / モッツアレラチーズ
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	¥500	サンペレグリーノ (発泡水) 500ml Sanpellegrino - Sparkling water	¥520
エスプレッソ Espresso	¥500	シチリア産 ブラッドオレンジジュース Blood Orange Juice	¥680
カプチーノ Cappuccino	¥610	ライチジュース Lychee juice	¥620
紅茶 Tea	¥500	パッションフルーツジュース Passion fruit juice	¥620
アイスコーヒー Ice Coffee	¥500	リンゴジュース Apple juice	¥620
アイ스티ー Ice Tea	¥500	グレープフルーツジュース Grapefruit juice	¥620
ジンジャーエール Ginger ale	¥520	コココーラ Coca-cola	¥520

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

カクテルルーチエ(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

寒い季節におすすめ 身体が芯からあたたまる♪

ホットワイン ¥830
Mulled Wine

スパマンテ SPUMANTE

グラス ¥860
Spumante

ボトル ¥4,290
Glass 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