



---

# 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になり

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**



## DELLASERA LUNCH SET

ランチセット デラセーラ



### 季節彩る前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizers

### 自家製フォカッチャ

Housemade Focaccia

### パスタ or ピツツア【右記より1品お選びください】

Pasta or Pizza Please select from the right

1名様 **¥2,300~**

● お選びいただくパスタまたはピツツアにより、価格が異なります。



**DOLCE & DRINK**

**ドルチエ&ドリンクセット**

Dolce & Drink Set +¥600 **\*100お得!**

**Dolce ドルチエ**

アマルフィイ ドルチエより  
本日のデザート  
(内容はスタッフにお尋ねください)

**Drink ドリンク**

- ・コーラ
- ・リンゴジュース
- ・紅茶(ホットorアイス)
- ・ジンジャーイーアール(甘口or辛口)
- ・エスプレッソ(シングル)
- ・グレープフルーツジュース

※写真はイメージです。表示価格は税込です。



## パスタ、ピッタは下記よりお選びください

Please choose from following 1-8.

## Pasta



釜揚げしらすとボンゴレの  
アーリオオーリオ  
ボッタルガ添え コンキリエ

Whitebait and Clam Aglio e Olio  
with Bottarga - "Conchiglie"

¥2,400



カンパニーナ州サレルノ産トマト  
サルサポモドーロと  
リコッタチーズ フジッリ

Salerno Tomatoes from Campania  
with Ricotta Cheese - "Fusilli"

¥2,300



鳥取産大山鶏とトレビスの  
レモンクリーム  
タリアテッレ

Chicken and Treviso Radicchio  
Lemon Cream - "Tagliatelle"

¥2,500



相模湾産鮮魚といろいろ魚介の  
軽いトマトソース  
リングイネ レモン風味

Linguine with Seafood Tomato sauce  
and Lemon flavor

¥2,900

## Pizza



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

Margherita Tomato sauce / Basil /  
Mozzarella / Grana Padano

¥2,300



季節のピッタ

モツツアレラチーズ / 豚ひき肉 /  
レンコン / 小松菜 / ドライトマト /  
赤味噌クリーム / グラナパダーノ /

Seasonal Pizza Mozzarella / Komatsuna /  
Ground Pork / Lotus Root / Dried Tomatoes /  
Red Miso Cream / Grana Padano

¥2,500



七里ガ浜

しらす/ネギ/トマト/ブロッコリー/  
バーニャカウダソース/  
モツツアレラチーズ/グラナパダーノ

Shichirigahama Whitebait / Tomato /  
Green onion / Broccoli / Mozzarella /  
Bagna càuda sauce / Grana Padano

¥2,600



アマルフィイ

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

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

¥2,600



※写真はイメージです。表示価格は税込です。



## SHARE COURSE

### シェアランチコース

#### 季節彩る前菜の盛り合わせ

(前菜は一人一皿でご提供いたします)

Assorted Appetizers

#### 自家製フォカッチャ

Housemade Focaccia

#### パスタ【右記より1品お選びください】

Pasta Please select from the right.

#### ピッツア【右記より1品お選びください】

Pizza Please select from the right.

#### 那須高原豚のグリル

旬野菜のローストとご一緒に

Grilled Pork  
and Roasted Seasonal Vegetables

**2名様 ¥7,400**

● グループ皆様でのご注文をお願いしております。

グループにおすすめ!  
2名様から注文できる、季節の味覚を楽しむ  
デラセーラ自慢のシェアスタイル特選コース



ドルチエ&ドリンクセット  
Dolce & Drink Set  
+¥600

¥100お得!

Dolce ドルチエ

アマルフィイ ドルチエより  
本日のデザート  
(内容はスタッフにお尋ねください)



ドルチエのみ  
Dolce Set  
+¥400

ドリンクのみ  
Drink Set  
+¥300

Drink ドリンク

- ・コーラ
- ・リンゴジュース
- ・紅茶(ホットorアイス)
- ・ジンジャーエール(甘口or辛口)
- ・エスプレッソ(シングル)
- ・グレープフルーツジュース

※写真はイメージです。表示価格は税込です。



パスタ、ピッタは下記よりお選びください  
Please choose one pasta and one pizza from the options below.

Pasta 下記の 1 ~ 4 の中から1品お選びください

●3名様以上でご注文の際はパスタを大盛でご提供いたします。  
Please choose from following 1-4.



釜揚げしらすとボンゴレの  
アーリオオーリオ  
ボッタルガ添え コンキリエ  
Whitebait and Clam Aglio e Olio  
with Bottarga - "Conchiglie"



カンパニャ州サレルノ産トマト  
サルサポモドーロと  
リコッタチーズ フジッリ  
Salerno Tomatoes from Campania  
with Ricotta Cheese - "Fusilli"



鳥取産大山鶏とトレビスの  
レモンクリーム  
タリアテッレ  
Chicken and Treviso Radicchio  
Lemon Cream - "Tagliatelle"



相模湾産鮮魚といろいろ魚介の  
軽いトマトソース  
リングイネ レモン風味  
Linguine with Seafood Tomato sauce  
and Lemon flavor

Pizza 下記の 5 ~ 7 の中から1品お選びください

Please choose from following 5-7.



マルゲリータ  
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



季節のピッタ  
モッツアレラチーズ / 豚ひき肉 /  
レンコン / 小松菜 / ドライトマト /  
赤味噌クリーム / グラナパダーノ  
Seasonal Pizza Mozzarella / Komatsuna /  
Ground Pork / Lotus Root / Dried Tomatoes /  
Red Miso Cream / Grana Padano



七里ガ浜  
しらす/ネギ/トマト/ブロッコリー/  
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  
Shichirigahama Whitebait / Green onion /  
Tomato / Broccoli / Bagna càuda sauce /  
Mozzarella / Grana Padano



※写真はイメージです。表示価格は税込です。

## Antipasto 前菜

近隣漁港で当店のバイヤーが直接仕入れた、  
新鮮な旬の鮮魚をお楽しみください



### 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 ¥1,880

### 釜揚げしらすとセルバチカのサラダ ホワイトバルサミコドレッシング

Salad of Boiled Whitebait and Wild Arugula with White Balsamic Dressing

¥1,380

### 季節のサラダ ブラッドオレンジドレッシング

Seasonal Salad with Blood Orange Dressing

¥1,280

### スペイン産生ハム ハモンセラーノ

Jamon serrano from Spain

¥1,880

### 季節のお芋のフリット アンチョビ風味

Fried Potatoes with Anchovy Flavor

¥1,180

### 自家製フォカッチャ

Housemade Focaccia

¥220

## Primo piatto パスタ



釜揚げしらすとボンゴレのアーリオオーリオ  
ボッタルガ添え コンキリエ

Whitebait and Clam Aglio e Olio with Bottarga – “Conchiglie”

¥1,690



カンパニャ州サレルノ産トマト  
サルサポモドーロとリコッタチーズ フジッリ

Salerno Tomatoes from Campania with Ricotta Cheese – “Fusilli”

¥1,590



鳥取産大山鶏とトレビスのレモンクリーム  
タリアテッレ

Chicken and Treviso Radicchio Lemon Cream – “Tagliatelle”

¥1,790



相模湾産鮮魚といろいろ魚介の軽いトマトソース  
リングイネ レモン風味

Linguine with Seafood Tomato sauce and Lemon flavor

¥2,190

## Second piatto メイン



スペイン産「イベリアンビーフ」サーロイン

スペイン産「イベリアンビーフ」 ¥2,980  
サーロイン -250g-  
Spanish “Iberian Beef” Sirloin -250g-

那須高原豚 肩ロースのグリル ¥2,480  
Grilled Nasu Kogen Pork Shoulder

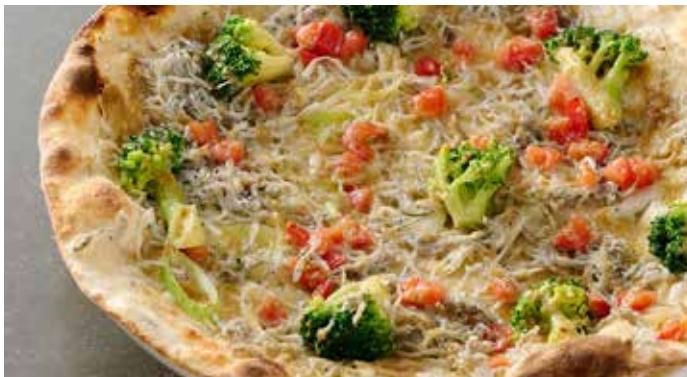
小田原漁港直送 鮮魚のグリル ¥2,380  
Grilled Fresh Fish from Odawara Port

## Pizza ピツツア

「ローマピツツア」古代ローマ時代より食されてきた"PIZZA" ローマ風ピツツアはその薄さが特徴。

1 cm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。



湘南で定番のしらすをふんだんに使った  
バニヤカウダソースがアクセントの  
オリジナルピツツア

### 七里ガ浜

SHICHIRIGAHAMA

¥1,890

しらす / 長ネギ / ニンニク / アンチョビ / トマト /  
ブロッコリー / グラナパダーノ

Whitebait / Green onion / Garlic / Anchovies / Tomato /  
Broccoli / Grana Padano



ゆず味噌をアクセントに  
旬のレンコンをふんだんに使ったピツツア

### 季節のピツツア

SEASONAL PIZZA

¥1,790

モッツァレラチーズ / 豚ひき肉 / レンコン / 小松菜 /  
ドライトマト / 赤味噌クリーム / グラナパダーノチーズ

Mozzarella / Ground Pork / Lotus Root / Komatsuna Greens /  
Sun-Dried Tomatoes / Red Miso Cream / 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

¥1,890

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

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

## Pizza ピツツア



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

### マルゲリータ MARGHERITA

¥1,590

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

+¥500で水牛モッツァレラに変更できます



イタリア 4 種のチーズのハーモニー

### クワトロフォルマッジョ QUATTRO FORMAGGI ¥1,920

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)

+¥150で蜂蜜をお付けできます



アンチョビの塩味とオレガノの爽やかな香り、  
シンプルで力強い味わい

### ロマーナ ROMANA

¥1,690

トマトソース(アンチョビ) / モッツァレラチーズ / 玉ねぎ /  
ニンニク / ケッパー / バジル / グラナパダーノ / オレガノ

Tomato Sauce (Anchovy) / Mozzarella Cheese / Onion /Garlic / Capers /  
Basil / Grana Padano / Oregano



鮮やかで爽やかなバジルソースと  
小エビの甘みと旨みが組み合わさった味わい

### ガンベリ ジェノベーゼ GENOVESE

¥1,830

マッシュルーム / アーモンド / 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 / 海老

Mushrooms / Almonds / Genovese Pesto /  
Mozzarella Cheese / Grana Padano / Onion / Shrimp



スペイン産生ハム ハモンセラーノを  
たっぷりのせたピツツア

### プロシュー ト PROSCIUTTO

¥1,930

ミニトマト / セルバチコ / モッツァレラ / グラナパダーノ  
スペイン産生ハム ハモンセラーノ

Mini Tomato / Selvatico / Mozzarella / Grana Padano /  
Jamon serrano from Spain





---

# 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になり

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**

## Antipasto 前菜

近隣漁港で当店のバイヤーが直接仕入れた、  
新鮮な旬の鮮魚をお楽しみください



### 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 **¥1,880**

### 季節のサラダ ブラッドオレンジドレッシング

Seasonal Salad with Blood Orange Dressing **¥1,280**

### スペイン産生ハム ハモンセラーノ

Jamon serrano from Spain **¥1,880**

### チーズ2種と季節のフルーツ

Two Kinds of Cheese with Seasonal Fruits **¥1,680**



※写真はイメージです。表示価格は税込です。

## Antipasto 前菜



釜揚げしらすとセルバチカのサラダ ホワイトバルサミコドレッシング

Salad of Boiled Whitebait and Wild Arugula with White Balsamic Dressing

¥1,380



前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizers

¥1,780

青さ海苔のゼッポリーニ

Zeppoline with Aosa Seaweed

¥1,080

季節のお芋のフリット  
アンチョビ風味

Fried Potatoes with Anchovy Flavor

¥1,180

大山鶏もも肉のリエット

Rillettes of Chicken Thigh

¥1,280

本日のスープ

Soup of the Day

¥660

自家製フォカッチャ

Housemade Focaccia

¥220



※写真はイメージです。表示価格は税込です。

## Pizza ピツツア

「ローマピツツア」古代ローマ時代より食されてきた“PIZZA”  
ローマ風ピツツアはその薄さが特徴。  
1 cm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。  
メニューのピツツアから  
2種をお選びください。

ハーフ & ハーフ ¥2,300

HALF & HALF



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  
オリジナルピツツア

### 七里ガ浜

SHICHIRIGAHAMA

¥1,890

しらす / 長ネギ / ニンニク / アンチョビ / トマト /  
ブロッコリー / グラナパダーノ

Whitebait / Green onion / Garlic / Anchovies / Tomato /  
Broccoli / Grana Padano

ゆず味噌をアクセントに  
旬のレンコンをふんだんに使ったピツツア

### 季節のピツツア

SEASONAL PIZZA

¥1,790

モッツァレラチーズ / 豚ひき肉 / レンコン / 小松菜 /  
ドライトマト / 赤味噌クリーム / グラナパダーノチーズ

Mozzarella / Ground Pork / Lotus Root / Komatsuna Greens /  
Sun-Dried Tomatoes / Red Miso Cream / 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

¥1,890

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

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

## Pizza ピツツア



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

### マルゲリータ MARGHERITA

¥1,590

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

+¥500で水牛モッツァレラに変更できます



イタリア 4 種のチーズのハーモニー

### クワトロフォルマッジョ QUATTRO FORMAGGI ¥1,920

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)

+¥150で蜂蜜をお付けできます



アンチョビの塩味とオレガノの爽やかな香り、  
シンプルで力強い味わい

### ロマーナ ROMANA

¥1,690

トマトソース(アンチョビ) / モッツァレラチーズ / 玉ねぎ /  
ニンニク / ケッパー / バジル / グラナパダーノ / オレガノ

Tomato Sauce (Anchovy) / Mozzarella Cheese / Onion /Garlic / Capers /  
Basil / Grana Padano / Oregano



鮮やかで爽やかなバジルソースと  
小エビの甘みと旨みが組み合わさった味わい

### ガンベリ ジェノベーゼ GENOVESE

¥1,830

マッシュルーム / アーモンド / ジェノヴェースト /  
モッツァレラチーズ / グラナパダーノ / 玉葱 / 海老

Mushrooms / Almonds / Genovese Pesto /  
Mozzarella Cheese / Grana Padano / Onion / Shrimp



スペイン産生ハム ハモンセラーノを  
たっぷりのせたピツツア

### プロシューート PROSCIUTTO

¥1,930

ミニトマト / セルバチコ / モッツァレラ / グラナパダーノ  
スペイン産生ハム ハモンセラーノ

Mini Tomato / Selvatico / Mozzarella / Grana Padano /  
Jamon serrano from Spain



※写真はイメージです。表示価格は税込です。

## Primo piatto パスタ



### 相模湾産鮮魚といろいろ魚介の軽いトマトソース リングイネ レモン風味

Linguine with Seafood Tomato sauce and Lemon flavor

¥2,190

### 釜揚げしらすとボンゴレのアーリオオーリオ ボッタルガ添え コンキリエ

Whitebait and Clam Aglio e Olio with Bottarga – “Conchiglie”

¥1,690

### カンパニャ州サレルノ産トマト サルサポモドーロとリコッタチーズ フジッリ

Salerno Tomatoes from Campania with Ricotta Cheese – “Fusilli”

¥1,590

### 鳥取産大山鶏とトレビスのレモンクリーム タリアテッレ

Chicken and Treviso Radicchio Lemon Cream – “Tagliatelle”

¥1,790

### 相模豚と玉葱の煮込み ナポリ風ジェノヴェーゼ リガトーニ

Rigatoni with Braised Pork and Onion “Neapolitan Genovese” Style

¥1,850

### 真蛸のラグーと茄子のトマトソース パッケリ

Paccheri with Octopus Ragu and Eggplant in Tomato sauce

¥1,890

## Second piatto メイン



スペイン産「イベリアンビーフ」サーロイン -250g-

Spanish "Iberian Beef" Sirloin -250g-

¥2,980

大山鶏のディアボラ風

Chicken alla Diavola

¥2,280

那須高原豚 肩ロースのグリル

Grilled Nasu Kogen Pork Shoulder

¥2,480

カラブリア風相模豚のスペアリブ

Calabrian-Style Spare Ribs of Sagami Pork

¥2,480

小田原漁港直送 鮮魚のグリル

Grilled Fresh Fish from Odawara Port

¥2,380

小田原漁港直送 鮮魚のアクアパッツァ

Fresh Fish "Acqua Pazza" from Odawara Fishing Port

¥2,780

## Dolce ドルチェ

### ティラミス

Tiramisu - Mascarpone & ladyfingers soaked in coffee

¥850

### トルタ フォルマッジョ

Torta al Formaggio - Cream Cheese Tart

¥850

### トルタ カプレーゼ

Torta Caprese - Chocolate Tarte from Capri

¥850

### パンナコッタ / コーヒー風味の濃厚な味わい

Panna cotta - Milk & cream jelly

¥850

### デリツツアルリモーネ / 南イタリアの定番

Delizia al Limone - Italian Lemon cake

¥850

### 季節のジェラート

Seasonal Gelato - Italian ice cream

¥680

### デザートの盛り合わせ

※2人前の分量です

¥1,500

Dolce misto - Assorted desserts



記念日用ホールケーキ承ります。2日前までにご予約下さい。

We accept whole cakes for anniversaries.

Please make a reservation at least 2 days in advance.



## Analeelici ソフトドリンク

### コーヒー (ホットorアイス)

Coffee ( HOT or ICE )

¥500

### 紅茶 (ホットorアイス)

Tea ( HOT or ICE )

¥500

### エスプレッソ

Espresso

シングル Single

¥500

ダブル Double ¥650

### カプチーノ

Cappuccino

¥620

### カフェラテ (ホットorアイス)

Caffè Latte ( HOT or ICE )

¥620

### ジンジャーエール (甘口or辛口)

Ginger Ale (Sweet or Dry)

¥520

### コカ・コーラ

Coca-Cola

¥520

### 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

¥640

### 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

### パインアップルジュース

Pineapple Juice

¥640



※写真はイメージです。表示価格は税込です。

# Bevande ドリンク

## Cocktail da resort

### 青の洞窟

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

¥830



### アペロールスプリッツァ

Aperol splits - Aperol base  
アペロール+ソーダ+スパークリング

¥830

### 七里ガ浜スリング

Shichirigahama Sling - Gin base  
翠ジン+レモン+ソーダ+チェリーヒーリング

¥830

BIRRA  
ビール

### 生ビール

Beer Regular ¥780

Small ¥590

ALCOL NULLA  
ノンアルコール

### ノンアルコールビール

Non-alcoholic beer ¥680

### ノンアルコールスパークリング

Non-alcoholic Sparkling Wine ¥780

### カシスオレンジ

Non-alcoholic Cassis Orange ¥730

### マリンブルー

Non-alcoholic Marine Blue  
ピーチシロップ+ブルーシロップ+グレープフルーツ ¥730

### ブルーフィズ

Non-alcoholicBlue Fizz  
ブルーシロップ+ソーダ ¥730

### トロピカルアイスティー

Non-alcoholic Tropical Iced Tea  
ピーチシロップ+パイナップル+グレープフルーツ+アイスティー ¥730

### ピーチフィズ

Non-alcoholic Peach soda ¥730

### グリーンアップルフィズ

Non-alcoholic Green Apple soda ¥730

DIGESTIVO  
食後酒

### レモンチェッロ(アマルフィイ産)

Limoncello (from Amalfi in Italy) ¥710

### グラッパ

Grappa ¥710

おすすめ  
リゾートカクテル

COCKTAIL  
カクテル

### カシス / カンパリ / ピーチ

¥780

Cassis / Campari / Peach

【ソーダ / グレープフルーツ / ブラッドオレンジ /

アップル / パイナップル / トニックウォーター】

Soda / Grapefruit / Blood Orange /  
Apple / Pineapple / Tonic Water

### ジン

¥780

【ソーダ / ジンジャーエール / トニックウォーター】

Soda / Ginger Ale / Tonic Water

### ウイスキー

¥780

【ソーダ / ジンジャーエール / コーラ】

Soda / Ginger Ale / Coke

### アペロール

¥780

【ソーダ / ジンジャーエール / ブラッドオレンジ】

Soda / Ginger Ale / Blood Orange

爽やかなオレンジの甘さとハーブ由来のほろ苦さが特徴。  
イタリア生まれのオレンジ色をした定番リキュール。

### カクテルルーレーチエ(甘口or辛口)

¥830

Cocktail luce - Limoncello & dry ginger ale

レモンチェッロ+ジンジャーエール(甘口 or 辛口)

### スプモニー(カンパリ)

¥830

Spumoni - Campari & Grapefruit & Tonic

カンパリ+グレープフルーツ+トニック

### アペモニー(アペロール)

¥820

Apemoni - Aperol & Tonic Water & Grapefruit

アペロール+トニックウォーター+グレープフルーツ

### キティ

¥820

Kitty - Red Wine & Ginger Ale

赤ワイン+ジンジャーエール

### ベイサイドピーチ

¥830

Bayside Peach -

Peach Liqueur & Grapefruit & Grenadine & Soda

ピーチリキュール+グレープフルーツ+グレナデン+ソーダ

### イタリアンミモザ

¥880

Italian Mimosa - Blood Orange Juice & Sparkling Wine

ブラッドオレンジジュース+スパークリングワイン

### キールロワイヤル

¥880

Kir Royale - Cassis & Sparkling Wine

カシス+スパークリングワイン

### ベリーニ

¥880

Bellini - Peach & Sparkling Wine

ピーチ+スパークリングワイン

### ホットワイン(赤or白)

¥920

Hot Wine



※写真はイメージです。表示価格は税込です。



## SHARE COURSE

### シェアディナーコース

#### 季節彩る前菜の盛り合わせ

(前菜は一人一皿でご提供いたします)

Assorted Appetizers

#### 自家製フォカッチャ

Housemade Focaccia

#### パスタ【下記より1品お選びください】

Pasta Please select from the following

#### ピッツァ【下記より1品お選びください】

Pizza Please select from the following

#### スペイン産「イベリアンビーフ」サーロイン

Spanish "Iberian Beef" Sirloin

**2名様 ¥9,000**

グループにおすすめ!2名様から注文できる、

季節の味覚を楽しむデラセーラ自慢のシェアスタイル特選コース

●グループ皆様でのご注文をお願いしております。



## Pasta

下記の **1 ~ 4** の中から1品お選びください ●3名様以上でご注文の際はパスタを大盛でご提供いたします。

Please choose from following 1-4.



釜揚げしらすとボンゴレの  
アーリオオーリオ  
ボッタルガ添え コンキリエ  
Whitebait and Clam Aglio e Olio  
with Bottarga - "Conchiglie"



カンパニャ州サレルノ産トマト  
サルサポモドーロと  
リコッタチーズ フジッリ  
Salerno Tomatoes from Campania  
with Ricotta Cheese - "Fusilli"



鳥取産大山鶏とトレビスの  
レモンクリーム タリアテッレ  
Chicken and Treviso Radicchio  
Lemon Cream - "Tagliatelle"



相模湾産鮮魚といろいろ魚介の  
軽いトマトソース リングイネ  
レモン風味  
Linguine with Seafood Tomato sauce  
and Lemon flavor +¥300

## Pizza

下記の **5 ~ 7** の中から1品お選びください

Please choose from following 5-7.



#### マルゲリータ

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  
Margherita Tomato sauce / Basil /  
Mozzarella / Grana Padano



#### 季節のピザ

モツアレラチーズ/豚ひき肉/レンコン/  
小松菜/ドライトマト/赤味噌クリーム/  
グラナパダーノ  
Seasonal Pizza Mozzarella / Komatsuna /  
Ground Pork / Lotus Root / Dried Tomatoes /  
Red Miso Cream / Grana Padano



#### 七里ガ浜

しらす/ネギ/トマト/ブロッコリー/  
バーニャカウダソース/  
モツアレラチーズ/グラナパダーノ  
Shichirigahama Whitebait / Green onion /  
Tomato / Broccoli / Bagna càuda sauce /  
Mozzarella / Grana Padano

## DOLCE & DRINK

### ドルチエ&ドリンクセット

#### ドルチエ&ドリンクセット

Dolce & Drink Set

+¥600

¥100お得!

#### Dolce ドルチエ

アマルフィイ ドルチエより  
本日のデザート  
(内容はスタッフにお尋ねください)



#### ドルチエのみ

Dolce Set

+¥400

¥100お得!

#### Drink ドリンク

- ・コーラ
- ・リンゴジュース
- ・ジンジャーエール(甘口or辛口)
- ・エスプレッソ(シングル)
- ・グレープフルーツジュース

※写真はイメージです。表示価格は税込です。