



---

# 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

## 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

#### 小田原漁港直送鮮魚と魚介のタルタル オレンジの香り

Fish and Seafood Tartar Orange scent

### ZUPPA O PANE

#### 本日のスープと自家製フォカッチャ

Today's soup & Housemade Focaccia

### PRIMO PIATTO

#### 北海道産ホタテと春野菜のレモン風味クリームソース ショートパスタで

Lemon flavored Cream sauce with Scallops and Spring Vegetables Short pasta

### PIZZA

#### 筍と菜花のピッツァ

筍 / 菜花 / 鶏モモ肉 / 味噌 / 生クリーム / アンチョビ / モッツアレラチーズ / グラナパダーノ

Bamboo shoots and Canola flower Pizza

Bamboo shoots / Canola flower / Chicken / Miso / Heavy cream / Anchovy / Mozzarella Cheese / Grana Padano

### CARNE

#### 牛ロース肉と鎌倉野菜のタリアータ

Thinly sliced Rare Beef Loin Steak with Kamakura Vegetables

### DOLCE

#### デザートの盛り合わせ

Assorted Desserts

#### コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea

お一人様 **¥3,600**

- 2名様よりご注文頂きます。
- 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 & Housemade 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**  
本日のドルチェ  
or  
《数量限定》スペシャルデザート +¥550  
Today's Dessert or 《Limited quantity》Special Dessert

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 & Housemade 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**  
本日のドルチェ  
or  
《数量限定》スペシャルデザート +¥550  
Today's Dessert or 《Limited quantity》Special Dessert

コーヒー or 紅茶  
Coffee or Tea

¥2,850



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 ¥1,680

**ROSSO** トマトソース

玉葱とパンチェッタのトマトソース  
アマトリチャーナ ショートパスタ 単品価格 ¥1,680

**PANNA** クリームソース

大山鶏コンフィのクリームソース バジルの香り  
ショートパスタで 単品価格 ¥1,750

**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/モッツアレラチーズ/グラナパダーノ

**PIZZA GIORNO** 本日のピッツァ

筍と菜花のピッツァ  
筍/菜花/鶏モモ肉/味噌/生クリーム/アンチョビ  
モッツアレラチーズ/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/バーニャカウダソース



# 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

¥1,750

# 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



**厳選イタリアチーズの  
盛り合わせ**

Assorted Cheese

**¥1,530**



**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

**¥1,150**



**切りたてパルマ産  
24か月熟成生ハム**

Salami Plate: Prosciutto & Mortadella

**¥1,840**



# PIZZA ピッツア

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

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。  
メニューのピッツアから  
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ア

**カマクラ**  
KAMAKURA **¥1,630**

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  
オリジナルピッツア

**七里ガ浜**  
SHICHIRIGAHAMA **¥1,820**

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 **¥1,880**

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

ロツとは「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

¥1,880

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 ¥1,530

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

¥1,880

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+150円で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

¥1,870

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

¥1,870

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

¥1,660

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	¥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
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	¥850
季節のケーキ / 内容はスタッフまで Seasonal Torta	¥850
ジェラート Gelato - Italian ice cream	¥680
シャーベット Sorbetto - Sherbet	¥680
デザートの盛り合わせ ※2人前の分量です Dolce misto - Assorted desserts	¥1,500



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。

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

ブレンドコーヒー Coffee	¥500	サンペレグリノ (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

## 食前酒 APERITIVO

生ビール 中 ¥760  
Beer

生ビール 小 ¥520  
Small beer

イタリアンビール ¥800  
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 ¥830  
Glass of wine

デキャンタ ¥1,950  
Decanter wine

ボトル ¥3,650  
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(赤 or 白) ¥850  
Mulled Wine (Red or White)

## スパマンテ SPUMANTE

グラス ¥880  
Spumante

ボトル ¥4,310  
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 ¥650  
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。

