



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 グレープフルーツのカルパッチョ

Carpaccio of Fresh Fish and Grapefruit

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

カジキマグロとカラスミのショートパスタ

Short Pasta with Swordfish and Karasumi

PIZZA

本日のピッツァ

サクラエビ / グリーンピースソース / トレビス / タマネギ / モッツアレラチーズ / グラナパダーノ

Today's Pizza

Sakura shrimp / Green peas sauce / Treviso / Onion / Mozzarella Cheese / Grana Padano

CARNE

本日のお肉料理

Today's Meat Dish

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。

※写真はイメージです。表示価格は税込です。

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

白身魚とオリーブのトマトソース プッタネスカ
ショートパスタで 単品価格 ¥1,680

PANNA クリームソース

クリームソースの入ったボロネーゼ
ショートパスタ 単品価格 ¥1,680

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
サクラエビ/グリーンピースソース/トレビス/タマネギ
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

※写真はイメージです。表示価格は税込です。

INSALATA サラダ

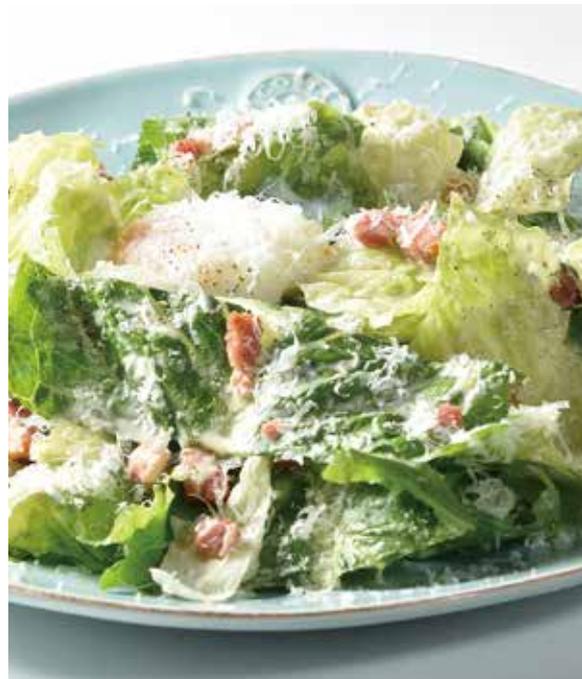
※ 一皿1,5人前の量となっております



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

¥1,750

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¥2,000
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 ¥1,630

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
オリジナルピッツァ

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。

