



---

# 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  
1,580

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  
1,680



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  
1,820



# 市場で直接入札した 新鮮な魚をデラセーラ風に !!

## 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  
1,730



## 前菜 / ANTIPASTO

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



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

## お魚料理 / PESCE

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

#### 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

### ANTICARDO

#### 本日の温かい前菜

Today's Hot Appetizer

### PRIMO PIATTO

#### サザエのアーリオオーリオ

Turban shell Ario Orio

### 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ccoli / 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

#### 本日のお肉料理

Today's 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

¥1,750



## 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)



## バターのようなチーズ ブラータと トマトのカプレーゼ風

Burrata cheese & Tomato Caprese

¥1,550



## 厳選イタリアチーズの 盛り合わせ

Assorted Cheese

¥1,530



## 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

¥660



**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**



**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

**¥1,150**



**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

**¥1,580**

# 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

¥1,680



イカスミのリゾット  
レモン風味

Squid ink Risotto with Lemon flavor

¥1,730



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

Short pasta with White fish and Olive Tomato sauce Puttanesca

¥1,680



ウニのクリームソース  
ショートパスタで

Short pasta in Sea urchin Cream sauce

¥1,800



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



鮮魚のアクアパッツァ

Aquapazza

¥3,180

## CARNE お肉料理



神奈川県産相模豚の厚切りグリル  
シチリアの塩を添えて

Grilled Italian veal Marsala sauce

¥2,200



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



### 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。



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

¥1,880

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