



---

# 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  
1,920



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  
1,680

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  
1,780



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  
1,890

※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 !!

## 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  
1,830



## 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  
1,880



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  
3,280

# 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のカルパッチョ ホタテのスモークと季節のフルーツ

Carpaccio of Fresh Fish and Smoked Scallops, Seasonal Fruit

### ANTICARDO

#### 本日の温かい前菜

Today's Hot Appetizer

### PRIMO PIATTO

#### ゆで落花生とエビミンチのジェノヴェーゼ ショートパスタ

Genovese with boiled peanuts and minced shrimp Short pasta

### 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

#### シェフ特製お肉料理

Chef's Special 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 **¥4,800**

- ・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

¥1,920



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

¥1,850



彩りシンプル  
グリーンサラダ

Green salad

¥1,320

# 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

¥1,750



厳選イタリアチーズの  
盛り合わせ

Assorted Cheese

¥1,790



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.)

¥770

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

**¥1,880**



**切りたてパルマ産  
24か月熟成生ハム**

Salami Plate: Prosciutto & Mortadella

**¥1,880**



**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

**¥1,210**



**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

**¥1,970**



**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

**¥1,680**

# 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  
¥1,780



**イカスミのリゾット  
レモン風味**  
Squid ink Risotto with Lemon flavor  
¥1,830



**サバと秋野菜の入ったトマトソース  
ショートパスタで**  
Short pasta with Mackerel and Autumn Vegetables Tomato sauce  
¥1,780



**サルシッチャと野菜のクリームソース  
ショートパスタで**  
Short pasta in Salsiccia & Vegetables Cream sauce  
¥1,780



**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

¥3,280

## 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

¥2,400



ハーブでマリネした  
大山鶏の半身グリル

Marinated with Herbs Grilled Chicken

¥2,180



### *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  
国産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'

¥3,480

※写真はイメージです。表示価格は税込です。



# 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 ¥2,100  
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 **¥1,690**

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 **¥1,890**

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 **¥1,930**

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

¥1,920

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 ¥1,560

トマトソース / バジリコ / モツアレラチーズ / 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

¥1,920

4 種チーズ (ゴルゴンゾーラ / リコッタ / モツアレラ / 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

¥1,950

魚介 / エビ / タコ / イカ / トマト / 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 / 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

¥1,930

ミニトマト / セルバチコ / モツアレラ / 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

¥1,730

マッシュルーム / 松の実 / ジェノヴァペースト / モツアレラチーズ  
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 ¥850  
Tiramisu - Mascarpone & ladyfingers soaked in coffee

パンナコッタ / コーヒー風味の濃厚な味わい ¥850  
Panna cotta - Milk & cream jelly

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 ¥850  
Caprese - Chocolate Tarte from Capri

季節のケーキ / 内容はスタッフまで ¥850  
Seasonal Torta

ジェラート ¥680  
Gelato - Italian ice cream

シャーベット ¥680  
Sorbetto - Sherbet

デザートの盛り合わせ ※2人前の分量です ¥1,500  
Dolce misto - Assorted desserts



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 ¥500  
Coffee

エスプレッソ ¥500  
Espresso

カプチーノ ¥610  
Cappuccino

紅茶 ¥500  
Tea

アイスコーヒー ¥500  
Ice Coffee

アイ스티ー ¥500  
Ice Tea

ジンジャーエール ¥520  
Ginger ale

スパークリングウォーター ¥520  
Sparkling water

シチリア産 ブラッドオレンジジュース ¥680  
Blood Orange Juice

ライチジュース ¥620  
Lychee juice

パッションフルーツジュース ¥620  
Passion fruit juice

リンゴジュース ¥620  
Apple juice

グレープフルーツジュース ¥620  
Grapefruit juice

コココーラ ¥520  
Coca-cola

# DRINK

## 食前酒 APERITIVO

生ビール 中 ¥780  
Beer

生ビール 小 ¥540  
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

カクテルルーチェ (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

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

ピーチソーダ ¥720  
Non-alcoholic Peach soda

洋梨ソーダ ¥720  
Non-alcoholic Pear soda

グリーンアップルソーダ ¥720  
Non-alcoholic Green Apple soda