



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

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

サンマと蓮根のショートパスタ 柚子胡椒の香り

Saury and Lotus Root Short Pasta with Yuzu Pepper Aroma

PIZZA

里芋とカリカリベーコンのピッツァ

サトイモ / ベーコン / イタリアンパセリ / モッツアレラチーズ / グラナパダーノ

Taro and Crispy Bacon Pizza

Taro / Bacon / Italian Parsley / Mozzarella Cheese / Grana Padano

CARNE

シェフ特製お肉料理

Chef's Special 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 **¥3,800**

- 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、スープ、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。

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

¥2,950



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 ¥1,780

ROSSO トマトソース

サバと秋野菜の入ったトマトソース
ショートパスタで 単品価格 ¥1,780

PANNA クリームソース

サルシッチャと野菜のクリームソース
ショートパスタ 単品価格 ¥1,780

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

里芋とカリカリベーコンのピッツァ
サトイモ / ベーコン / イタリアンパセリ
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

¥1,920



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

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

¥1,880



**厳選イタリアチーズの
盛り合わせ**

Assorted Cheese

¥1,790



**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



**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



**切りたてパルマ産
24か月熟成生ハム**

Salami Plate: Prosciutto & Mortadella

¥1,880

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

ロッシとは「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 ¥1,560

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

¥1,920

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

¥1,950

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

¥1,930

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 ¥1,730

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	スパークリングウォーター 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 ¥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

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

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。





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 / モッツァレラ / 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

アマルフィイ

AMALFI

¥1,930

パンチェッタ / はちみつ漬けレモン / ゴルゴンソーラ
モッツァレラチーズ / 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