



---

# 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と魚介 春野菜のマリネサラダ 日向夏のドレッシング

Fish Carpaccio and Seafood, Marinated Spring Vegetable Salad  
with Orange dressing

### 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

#### 富山県産白エビと春野菜のトマトソース ショートパスタで

White Shrimp and Spring Vegetables Short pasta with Tomato sauce

### PIZZA

#### 筍と春キャベツ、ドライトマトとサルシッチャのピッツァ レモンソース風味のソース

Bamboo shoots and Spring cabbage, Dried tomatoes and Salsiccia Pizza  
with Lemon sauce

### CARNE

#### 神奈川県産相模豚ロースの厚切りグリルとお野菜のロースト

Grilled Pork and Roasted 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 **¥3,800**

- 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

**RISOTTO** トマトソース

玉葱とパンチェッタのアマトリチャーナ  
ペコリーノチーズ 単品価格 ¥1,780

**PANNA** クリームソース

柔らかく煮込んだ豚肩ロース肉と  
お野菜のラグー クリームソース 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/モッツァレラチーズ/グラナパダーノ

**PIZZA GIORNO**

筍と春キャベツ、ドライマトとサルシッチャの  
ピッツァ レモンソース風味のソース

タケノコ / 春キャベツ / ドライマト / サルシッチャ  
イタリアンパセリ / モッツァレラチーズ / 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



## たっぷりグラナパダーノチーズのシーザーサラダ 温泉卵添え

Caesar salad; Half-boiled Egg, Bacon & Grana Padano 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



## 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



## スペイン産ハム ハモンセラノ

Jamon serrano from Spain

¥1,880

※写真はイメージです。表示価格は税込です。

# PIZZA ピッツァ

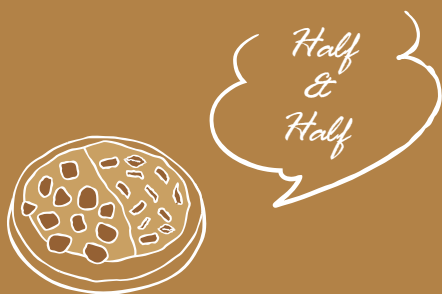
「ローマピッツァ」古代ローマ時代より食されてきた“PIZZA”

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  
HALF & HALF

¥2,300

pizza from the menu Please choose 2 types.



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

¥1,920

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  
モツァレラチーズ / 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 / モツァレラチーズ / 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 / モツァレラ / 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 / モツァレラチーズ  
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

スペイン産生ハム ハモンセラノをたっぷりのせたピッツァ

¥1,930

ミニトマト / セルバチコ / モツァレラ / グラナパダーノ  
スペイン産生ハム ハモンセラノ

Mini Tomato / Selvatico / Mozzarella / Grana Padano / Jamon serrano from Spain

## 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 / モツァレラチーズ  
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