



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

漁港直送鮮魚と彩野菜のカルパッチョ 季節のフルーツ添え

Fish Carpaccio and Seafood, Marinated Vegetable Salad
with 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

いろいろキノコとポルチーニのクリームソース 平たい生パスタ タリアテッレで

Tagliare pasta in Assorted mushrooms and porcini cream sauce

PIZZA

秋の味覚 さつまいもとパンチェッタのピッツァ

Sweet potato and Pancetta Pizza

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



2名様 ¥7,800 3名様 ¥11,800

- ・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、
パスタは大盛にして提供させていただきます。

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

燻製したサンマと秋野菜のトマトソース
ショートパスタで 単品価格 ¥1,780

PANNA クリームソース

ゴルゴンゾーラとドライ無花果のクリームソース
ショートパスタ 単品価格 ¥1,880

SPECIALE おすすめパスタ +¥660

いろいろキノコとポルチーニのクリームソース
平たい生パスタ タリアテッレで 単品価格 ¥2,200

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

秋の味覚 さつまいもとパンチェッタのピッツァ
季節の食材を使った限定ピッツァ

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; Whitebait, 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, Beacon & 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
ハモンセラーノ

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 ¥2,300
HALF & HALF



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
トマト / ブロッコリー / グラナパダーノ

Whitebait / Green onion / Garlic / Anchovies
Tomato / Broccoli / Grana Padano



たっぷりのしらすとガーリック
バジリコ、トマトソースを使った
ナポリの伝統的なピッツァ

チチニエツリ
CICENIELLI

¥1,880

しらす / アンチョビ / トマトソース / ブラックオリーブ
あおさ海苔 / 玉葱 / ニンニク / モッツアレラ
グラナパダーノ

Whitebait / Anchovies / Tomato sauce / Black olives
Sea lettuce Seaweed / Onion / Garlic / Mozzarella
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

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 / トマトソース / モッツアレラチーズ
グラナパダーノ / パセリ

Shrimp / Octopus / Squid / Tomato / Tomato source / mozzarella / Grana Padano / parsley

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。

プロシュート

PROSCIUTTO

スペイン産生ハム ハモンセラー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 / モッツアレラ / グラナパダーノ

スペイン産生ハム ハモンセラーノ

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 ¥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

コカコーラ ¥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ロの 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	

スパマンテ SPUMANTE

グラス	¥880
Spumante	
ボトル	¥4,310
Glass of wine	

食後酒 DIGESTIVO

レモンチェッロ(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	



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



市場で直接入札した 新鮮な魚を デラセーラ風に !!

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



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

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

漁港直送鮮魚と彩野菜のカルパッチョ 季節のフルーツ添え

Fish Carpaccio and Seafood, Marinated Vegetable Salad
with Seasonal fruit

ANTICARDO

本日の温前菜

Today's Hot Appetizer

PRIMO PIATTO

いろいろキノコとポルチーニのクリームソース 平たい生パスタ タリアテッレで

Tagliare pasta in Assorted mushrooms and porcini cream sauce

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

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 dishes

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、パスタは大盛にして提供させていただきます。
- ・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



**彩りシンプル
グリーンサラダ**

Green salad

¥1,320



**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)



**厳選イタリアチーズ
3種の盛り合わせ**

3 types of Assorted Cheese

¥1,680



**濃厚ブラータチーズとトマト
バジリコのカプレーゼ**

Burrata Cheese and Tomato
Basil Caprese

¥1,680

自家製フォカッチャ

house-made focaccia

¥220



**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



**スペイン産ハム
ハモンセラノ**

Jamon serrano from Spain

¥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



**燻製したサンマと秋野菜のトマトソース
ショートパスタで**

Smoked fish saury and Vegetable Tomato Cream sauce Short Pasta

¥1,780



**ゴルゴンゾーラとドライいちじくのクリームソース
ショートパスタで 生ハムを添えて**

Gorgonzola and Dried figs Cream sauce Short Pasta with Raw ham

¥1,980



相模湾産鮮魚と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

近海鮮魚とたっぷり魚介の アクアパッツァ

Plenty of Seafood Aqua Pazza

¥2,980



CARNE お肉料理

鳥取県産大山鶏モモ肉のグリル 季節のお野菜を添えて

Grilled Chicken thigh with Vegetables

¥2,380



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



3種のお肉と季節野菜の盛り合わせ ～カルネミスト～

Assortment of 3 kinds of Meat and Seasonal vegetables

¥3,880

※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。
1 c m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 ¥2,300
HALF & HALF



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
トマト / ブロッコリー / グラナパダーノ

Whitebait / Green onion / Garlic / Anchovies
Tomato / Broccoli / Grana Padano



たっぷりのしらすとガーリック
バジリコ、トマトソースを使った
ナポリの伝統的なピッツァ

チチニエツリ
CICENIELLI

¥1,880

しらす / アンチョビ / トマトソース / ブラックオリーブ
あおさ海苔 / 玉葱 / ニンニク / モッツアレラ
グラナパダーノ

Whitebait / Anchovies / Tomato sauce / Black olives
Sea lettuce Seaweed / Onion / Garlic / Mozzarella
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

¥1,920

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

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 / トマトソース / モッツアレラチーズ
グラナパダーノ / パセリ

Shrimp / Octopus / Squid / Tomato / Tomato source / mozzarella / Grana Padano / parsley

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。

プロシュート

PROSCIUTTO

スペイン産生ハム ハモンセラー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 / モッツアレラ / グラナパダーノ

スペイン産生ハム ハモンセラーノ

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 ¥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

コカコーラ ¥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ロの 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	

スパマンテ SPUMANTE

グラス	¥ 880
Spumante	
ボトル	¥ 4,310
Glass of wine	

食後酒 DIGESTIVO

レモンチェッロ (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	