



---

# 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**

デラセーラ自慢の季節ごとの様々な料理やデザートまでお楽しみいただける特選コース

# 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  
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

広島産の牡蠣と冬ネギのピアンコ ゆず風味  
もっちりとした食感の生ショートパスタで

Yuzu-flavored Fresh Short Pasta with Oyster and Green Onion

### PIZZA

ジャガイモを練りこんだホワイトソースと  
若鶏モモ肉・スカモルツァチーズ・冬野菜のピッツァビアンカ

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。

※写真はイメージです。表示価格は税込です。

## LUNCH SET **SORRENTO**

“ソレント” サラダ、デザート付きのライトセット。

### INSALATA O PANE

**地野菜サラダ** フォカッチャ(自家製)  
Local Vegetable Salad & Housemade Focaccia  
+¥220でスープ付き

### 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**

デラセーラ特製前菜も楽しめる! おすすめセット

## LUNCH SET **AMALFI**

“アマルフィイ” 前菜もスープも、デザートも!  
お得なランチセット。

### ANTIPASTO

**季節を彩る 前菜3種の盛り合わせ**  
Assortment of 3 Seasonal Appetizer

### ZUPPA O PANE

**本日のスープ** フォカッチャ(自家製)  
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

柔らかく煮込んだタコと季節野菜のトマトソース  
ルチアーナ風 ショートパスタで 単品価格 ¥1,780

**PANNA** クリームソース

ベーコンとペコリーノチーズのシンプルな  
カルボナーラ ショートパスタで 単品価格 ¥1,880

**SPECIALE** おすすめパスタ +¥660

広島産の牡蠣と冬ネギのピアンコ ゆず風味  
もっちりとした食感の生ショートパスタで 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**

ジャガイモを練りこんだホワイトソースと若鶏モモ肉  
スカモルツァチーズ・冬野菜のピッツァビアンカ

**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と生ハムのシーザーサラダ 半熟卵を添えて

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

¥1,880



# 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



スペイン産生ハム  
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 ¥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

チチニェツリ  
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 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 Beer	¥780
生ビール 小 Small beer	¥540
イタリアンビール Moretti - Italian beer	¥800
イタリアンミモザ Mimosa - Champagne à l'orange	¥880
ジントニック Gin & tonic	¥830
スプモーニ 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	¥830
青の洞窟 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	¥830
カクテルルーチェ(辛口or甘口) 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	¥830

ハイボール Highball	¥780
カンパリソーダ Campari soda	¥780
カンパリライチ Campari lychee	¥780
ピーチパッション Peach Passion	¥780
カシスブラッドオレンジ Blood Orange Cassis	¥780
カシスグレープフルーツ Grapefruit Cassis	¥780
ディタグレープフルーツ Dita grapefruit	¥780
アペロールスプリッツァ Aperol splits	¥830

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 Glass of wine	¥ 830
デキャンタ Decanter wine	¥ 1,950
ボトル Bottle of wine	¥ 3,650
ホットワイン(赤or白) Mulled wine (red or white)	¥950

## スパマンテ SPUMANTE

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

## 食後酒 DIGESTIVO

レモンチェッコ(アマルフィ産) Limoncello (from Amalfi in Italy)	¥ 710
グラッパ Grappa	¥ 710

## ノンアルコール ALCOL NULLA

ノンアルコールビール Non-alcoholic beer	¥ 650
ノンアルコールスパークリング Non-alcoholic Sparkling	¥ 750
カシスオレンジ Non-alcoholic Cassis Orange	¥ 720
ブルーハワイ Non-alcoholic Blue Hawaii ブルーキュラソーシロップ ソーダー	¥ 720
マリンブルー 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	¥ 720
ピーチソーダ Non-alcoholic Peach soda	¥ 720
洋梨ソーダ Non-alcoholic Pear soda	¥ 720
グリーンアップルソーダ Non-alcoholic Green Apple soda	¥ 720

変更なし



写真はアマルフィランチのイメージです。