



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 SAKURA COURSE

シェアランチ “桜” 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。
旬の味をたっぷりご堪能ください!



ANTIPASTO

鮮魚のカルパッチョ

彩り野菜とフルーツのソース 季節の果実をそえて

Fish Carpaccio, Colorful Vegetable and Fruit sauce with Seasonal Fruits

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

活アサリをふんだんに使った

アスパラガス、フレッシュトマトのボンゴレビアンコ レモンの香り

Made with plenty of live Clams Vongole Bianco with Asparagus and Fresh Tomatoes, Lemon scent

PIZZA

西京味噌の香るバーニャカウダソースと季節のお野菜

若鶏モモ挽肉を使ったピッツアビアンカ 糸切唐辛子のアクセント

Bagna cauda sauce with the scent of Saikyo Miso and Seasonal Vegetables, Minced Chicken
Pizza Bianca accented with Chili peppers

CARNE

相模豚のグリル 旬野菜のローストとご一緒に

Grilled Pork and Roasted Seasonal Vegetables

DOLCE

姉妹店アマルフィドルチェの

デザート盛り合わせ

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

釜揚げしらすと旬野菜のビアンコ

生ショートパスタで 青のり風味

単品価格 ¥1,780

ROSSO トマトソース

**スパイスを効かせた自家製サルシッチャと
タケノコのトマトソース**

生ショートパスタで

単品価格 ¥1,780

PANNA クリームソース

**白ワイン香るホタテ貝柱のラゲースソースと
春キャベツのクリームソース**

3種のショートパスタで

単品価格 ¥1,880

SPECIALE おすすめパスタ +¥660

**活アサリをふんだんに使った
アスパラガス、フレッシュトマトの**

ボンゴレビアンコ レモンの香り

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

西京味噌の香るバーニャカウダソースと

季節のお野菜、若鶏モモ挽肉を使った

ピッツァビアンカ 糸切唐辛子のアクセント

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



カジキマグロとフレッシュトマトや
自家製バーニャカウダソースを使った
ピッツァ

シチリアーナ カットレモンを添えて
SICILIANA WITH CUT LEMON

¥1,980

カジキマグロ / フレッシュトマト / 玉葱 / バジル
グラナパダーノ

Marlin Tuna / Fresh Tomato / Onion / Basil / 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UMANTE

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



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 Green laver flavor

釜揚げしらすと旬野菜のピアンコ
生ショートパスタで 青のり風味
1,880



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

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
DINNER

SAKURA COURSE



シェアディナー “桜” 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コースです。
旬の味をたっぷりご堪能ください!



ANTIPASTO

鮮魚のカルパッチョ

彩り野菜とフルーツのソース 季節の果実をそえて

Fish Carpaccio, Colorful Vegetable and Fruit sauce with Seasonal Fruits

ANTICARDO

本日の温前菜

Today's Hot Appetizer



PRIMO PIATTO

活アサリをふんだんに使った

アスパラガス、フレッシュトマトのボンゴレビアンコ

レモンの香り

Made with plenty of live Clams Vongole Bianco with Asparagus and Fresh Tomatoes, Lemon scent



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 dishes



DOLCE

シェアディナー特製デザート盛り合わせ

Assorted Desserts

2名様 ¥9,800

3名様 ¥14,700

コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea



- ・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



贅沢フルーツマトとフレッシュモッツアレラ、
ルーコラのサラダ仕立て

Fruit tomatoes and Fresh Mozzarella, Arugula Salad

¥1,680



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, Beacon & 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)



厳選イタリアチーズ
3種の盛り合わせ

3 types of Assorted Cheese

¥1,680



スペイン産生ハム
ハモンセラノ

Jamon serrano from Spain

¥1,880

自家製フォカッチャ

house-made focaccia

¥220

本日のスープ

house-made focaccia

¥600



**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



**セモリナ粉をまとわせた
いろいろ魚介のイタリアンフリット
ピンクの岩塩とカットレモンを添えて**

Italian Fritto with various Seafood
with Pink Rock Salt and cut Lemon

¥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



釜揚げしらすと旬野菜のピアンコ 生ショートパスタで 青のり風味

Short Pasta in Young Sardines & Vegetables Green laver flavor

¥1,880



イカスミのリゾット レモン風味

Squid ink Risotto with Lemon flavor

¥1,830



スパイスを効かせた自家製サルシッチャと タケノコのトマトソース 生ショートパスタで

Fresh Short pasta with Housemade Spicy Salsiccia and
Bamboo shoot Tomato sauce

¥1,880



白ワイン香るホタテ貝柱のラゲースソースと 春キャベツのクリームソース 3種のショートパスタで

3 types of short pasta with Spring Cabbage Cream sauce and
Minced Scallop sauce flavored with White wine

¥1,880



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

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

¥4,380

※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
自家製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



カジキマグロとフレッシュトマトや
自家製バーニャカウダソースを使った
ピッツァ

シチリアーナ カットレモンを添えて
SICILIANA WITH CUT LEMON

¥1,980

カジキマグロ / フレッシュトマト / 玉葱 / バジル
グラナパダーノ

Marlin Tuna / Fresh Tomato / Onion / Basil / 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UMANTE

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