



---

# 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

# GREEN COURSE



## シェアランチ “新緑” コース

数名でのシェアスタイルでグループにおすすめ！  
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です。

### 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 フォカッチャ (自家製)

Today's soup & Housemade Focaccia

### PASTA

#### 季節のパスタ 右記より1品お選びください

Pasta Please select from the right

### PIZZA

#### 季節のピッツァ 右記より1品お選びください

Pizza Please select from the right

### CARNE

#### 相模豚のグリル 旬野菜のローストと一緒に

Grilled Pork and Roasted Seasonal Vegetables

### DOLCE

#### 姉妹店アマルフィドルチェ デザート盛り合わせ

Assorted Desserts

#### コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea



1名様 ¥3,900

2名様 ¥7,800 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、肉料理は人数分、  
パスタは大盛にして提供させていただきます。



パスタ、ピッツァはこちらよりお選びください

### PASTA

- 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
- 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
- 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
- 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ピアンコ  
レモンの香り  
Made with plenty of live Clams Vongole Bianco with  
Asparagus and Fresh Tomatoes, Lemon scent

### PIZZA

- 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  
Margherita Tomato sauce / Basil / Mozzarella / Grana Padano
- 季節のピッツァ  
鶏モモ挽肉 / タケノコ / ミツバ / 糸唐辛子  
西京味噌の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  
Minced Chicken / Bamboo shoot / Mitsuba / Thread chili pepper /  
Bagna cauda sauce / Mozzarella / Grana Padano
- 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  
Shichirigahama Whitebait / Green onion / Garlic /  
Anchovies / Tomato / Broccoli / Grana Padano

※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 ピッツア** 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 ピッツア** 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**



パスタかピッツア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

**ピッツア 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

**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

#### PIZZA SHICHIRIGAHAMA +¥330

**ピッツア 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



---

# 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**

## SHARE DINNER

# GREEN COURSE



## シェアディナー “新緑” コース

数名でのシェアスタイルでグループにおすすめ!  
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です。

### 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

### PASTA

季節のパスタ 右記よりお選びください

Pasta Please select from the right

### PIZZA

季節のピッツァ 右記よりお選びください

Pizza Please select from the right

### CARNE

#### 葡萄牛ランプのグリル

季節のお野菜と赤ワインのソース

Grilled Beef with Seasonal Vegetables and Red wine sauce

### DOLCE

#### 姉妹店アマルフィドルチェ デザート盛り合わせ

Assorted Desserts

#### コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea



1名様 ¥4,900 | 2名様 ¥9,800 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、肉料理は人数分、  
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。



パスタ、ピッツァはこちらよりお選びください

### PASTA

- 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
- 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
- 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 flavoured with White wine
- 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ピアンコ  
レモンの香り  
Made with plenty of live Clams Vongole Bianco with  
Asparagus and Fresh Tomatoes, Lemon scent

### PIZZA

- 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  
Margherita Tomato sauce / Basil / Mozzarella / Grana Padano
- 季節のピッツァ  
鶏モモ挽肉 / タケノコ / ミツバ / 糸唐辛子  
西京味噌のバーニャカウダソース  
モッツァレラチーズ / グラナパダーノ  
Minced Chicken / Bamboo shoot / Mitsuba / Thread chili pepper /  
Bagna cauda sauce / Mozzarella / Grana Padano
- 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  
Shichirigahama Whitebait / Green onion / Garlic /  
Anchovies / Tomato / Broccoli / Grana Padano

※写真はイメージです。表示価格は税込です。





*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



# 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 ¥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 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