



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

EARLY SUMMER

COURSE



シェアランチ “初夏” 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 レモン風味
Short Pasta in Young Sardines & Vegetables Lemon flavor

白身魚とオリーブ・ケッパーのトマトソース ブッタネスカ仕立て

生ショートパスタで 季節野菜とご一緒に
Fresh Short Pasta Puttanesca with White fish,
olives and Capers in Tomato sauce with Seasonal Vegetables

柔らかく煮込んだ若鶏モモ肉と
グリーンピースを和えこんだクリームソース
柚子胡椒のアクセント 3種のショートパスタで
3 types of short pasta with Braised chicken leg
Green Peas with Cream Sauce Yuzu citrus pepper

駿河湾産桜海老とアスパラガスのフレッシュトマトソース ジェノベーゼソースのアクセント

もっちりとした生ショートパスタで
Fresh Short Pasta Sakura Shrimp and Asparagus
in Fresh Tomato Sauce
with Genovese sauce as an accent

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

モルタデッラ / スカモルツァ / 白いんげんソース / 空豆
グラナパダーノ

Mortadella / Scamorza (Smoked Mozzarella Cheese) / White bean sauce
Fava bean / 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でスープをお付けします

PASTA E PIZZA

パスタ or ピッツァ 右ページより1品お選びください

Pasta or Pizza Please select from the right page

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**

“アマルフィイ” 前菜・スープも付いたお得セット

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 右ページより1品お選びください

Pasta or Pizza Please select from the right page

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

Limited Quantity

SPECIAL DESSERT

《数量限定》スペシャルデザート

**苺モンブランとカプレーゼ、
ジェラートの盛り合わせ**

Strawberry Mont Blanc, caprese and gelato

+¥550

姉妹店アマルフィドルチェより、季節に合わせた特別なデザートをご用意しました。
爽やかな苺のモンブランにカプレーゼとジェラートを盛り合わせた一皿。
この時期にしか味わえない一品となっておりますので、ぜひ御賞味ください。



※写真はイメージです。表示価格は税込です。

パスタ、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 単品価格 ¥1,780

釜揚げしらすと旬野菜のビアンコ

生ショートパスタで レモン風味

Short Pasta in Young Sardines & Vegetables Lemon flavor



PANNA クリームソース 単品価格 ¥1,780

柔らかく煮込んだ若鶏モモ肉とグリーンピースを 和えこんだクリームソース 柚子胡椒のアクセント 3種のショートパスタで

3 types of short pasta with Braised chicken leg
Green Peas with Cream Sauce Yuzu citrus pepper



ROSSO トマトソース 単品価格 ¥1,780

白身魚とオリーブ・ケッパーのトマトソース プッタネスカ仕立て

生ショートパスタで 季節野菜と一緒に
Fresh Short Pasta Puttanesca with White fish,
olives and Capers in Tomato sauce with Seasonal Vegetables



SPECIALE おすすめパスタ +¥500 単品価格 ¥2,380

駿河湾産桜海老とアスパラガスの フレッシュトマトソース ジェノベーゼソースのアクセント もっちりとした生ショートパスタで

Fresh Short Pasta Sakura Shrimp and Asparagus
in Fresh Tomato Sauce with Genovese sauce as an accent

PIZZA



MARGHERITA 単品価格 ¥1,560

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

Tomato sauce / Basil / Mozzarella /
Grana Padano



PIZZA STAGIONALE 単品価格 ¥1,720

季節のピッツァ

モルタデッラ / そら豆 / ドライトマト
玉葱 / スカモルツァ / グラナパダーノ
ゴーダ

Mortadella / Fava bean / Dried tomatoes
Onion / Scamorza(Smoked Mozzarella Cheese)
Grana Padano / Gouda



SHICHIRIGAHAMA +¥330 単品価格 ¥1,890

ピッツァ 七里が浜

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/バーニカウダソース

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。

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



旬の空豆はふっくらホクホク、
数種類のチーズは濃厚なコクと深い味わい

季節のピッツァ
PIZZA STAGIONALE

¥1,720

モルタデッラ / そら豆 / ドライトマト / 玉葱
スカモルツァ / グラナパダーノ / ゴーダ

Mortadella / Fava bean / Dried tomatoes / Onion / Gouda
Scamorza(Smoked Mozzarella Cheese) / 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
モッツァレラチーズ / 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



マーレ MARE

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

マルゲリータ MARGHERITA

¥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

皆に好まれる魚介の旨みとトマト人気ピッツァ

マーレ MARE

¥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。



プロシュート PROSCIUTTO

イタリア 4 種のチーズのハーモニー

フォルマッジォ FORMAGGIO

¥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)

+¥150で蜂蜜をお付けします

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

プロシュート PROSCIUTTO

¥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

ジェノヴェーゼ GENOVESE

¥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トロの 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	
ホットワイン(赤or白)	¥950
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

レモンチェットロ(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 Lemon flavor

釜揚げしらすと旬野菜のビアンコ
生ショートパスタで レモン風味
1,780



Shichirigahama

釜揚げしらすと地元野菜の
ピッツァ「七里が浜」
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

EARLY SUMMER

COURSE



シェアディナー “初夏” 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 レモン風味
Short Pasta in Young Sardines & Vegetables Lemon flavor

白身魚とオリーブ・ケッパーのトマトソース プッタネスカ仕立て

生ショートパスタで 季節野菜とご一緒に
Fresh Short Pasta Puttanesca with White fish,
olives and Capers in Tomato sauce with Seasonal Vegetables

柔らかく煮込んだ若鶏モモ肉と グリーンピースを和えこんだクリームソース 柚子胡椒のアクセント 3種のショートパスタで

3 types of short pasta with Braised chicken leg
Green Peas with Cream Sauce Yuzu citrus pepper

駿河湾産桜海老とアスパラガスのフレッシュトマトソース ジェノベーゼソースのアクセント

もっちりとした生ショートパスタで
Fresh Short Pasta Sakura Shrimp and Asparagus
in Fresh Tomato Sauce with Genovese sauce as an accent

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

モルタデッラ / スカモルツァ / 白いんげんソース / 空豆
グラナパダーノ

Mortadella / Scamorza (Smoked Mozzarella Cheese) / White bean sauce
Fava bean / 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。

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, 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)



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
ハモンセラーノ

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ビアンコ
生ショートパスタで レモン風味

Short Pasta in Young Sardines & Vegetables Lemon flavor

¥1,780



イカスミのリゾット
レモン風味

Squid ink Risotto with Lemon flavor

¥1,830



白身魚とオリーブ・ケッパーのトマトソース
プッタネスカ仕立て 生ショートパスタで
季節野菜と一緒に

Fresh Short Pasta Puttanesca with White fish,
olives and Capers in Tomato sauce with Seasonal Vegetables

¥1,780



柔らかく煮込んだ若鶏モモ肉と
グリーンピースを和えこんだクリームソース
柚子胡椒のアクセント 3種のショートパスタで

3 types of short pasta with Braised chicken leg
Green Peas with Cream Sauce Yuzu citrus pepper

¥1,780



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
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



旬の空豆はふっくらホクホク、
数種類のチーズは濃厚なコクと深い味わい

季節のピッツァ
PIZZA STAGIONALE

¥1,720

モルタデッラ / そら豆 / ドライトマト / 玉葱
スカモルツァ / グラナパダーノ / ゴーダ

Mortadella / Fava bean / Dried tomatoes / Onion / Gouda
Scamorza (Smoked Mozzarella Cheese) / 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
モッツァレラチーズ / 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。



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。



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。



綺麗な夕日をイメージしたトマトたっぷりピッツァ

デラセーラ DELLA SERA

¥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

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

マルゲリータ MARGHRITA

¥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

皆に好まれる魚介の旨みとトマト人気ピッツァ

マーレ MARE

¥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

イタリア 4 種のチーズのハーモニー

フォルマッジョ FORMAGGIO

¥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)

+¥150で蜂蜜をお付けします

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

プロシュート PROSCIUTTO

¥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

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

ジェノヴェーゼ GENOVESE

¥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トロの 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	
ホットワイン(赤or白)	¥950
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

レモンチェットロ(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	