

この時期限定の旬な食材集めました



SPECIAL MENU



香り高く甘みのある桜海老を使用。
フレッシュトマトをソースにする事で、
今の時期にぴったりの味わい深い一皿に。
自家製のジェノベーゼが味のアクセント!

期間限定

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

¥2,380

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

骨付きの若鶏モモ肉をハーブ類でマリネし、
低温でじっくりとコンフィしました。
外はカリッと香ばしく、中はホロホロと柔らかい
食感の違いをお楽しみください!

期間限定

低温でじっくりと調理した
骨付きモモ肉のコンフィ

季節のお野菜のローストと2種のマスタードと一緒に

Confit bone-in thigh cooked at low temperature
with Roasted seasonal vegetables
and two kinds of mustard

2本 ¥2,780

DINNER SET "SALERNO"

平日
ディナー
限定

“サレルノ”

前菜とパスタ又はピッツアのお得なセットです。
オプションでデザートやドリンクも！

¥2,500

ANTIPASTO

相模湾鮮魚のカルパッチョ or 削りたて生ハムの盛り合わせ

Carpaccio

Assorted Raw ham

PASTA E PIZZA

パスタ or ピッツア

下記より1品お選びください Pasta or Pizza Please choose one item from below



BIANCO オイルベース 単品 ¥1,780

釜揚げしらすと旬菜のビアンコ
生ショートパスタで レモン風味

Short Pasta in Young Sardines
& Vegetables Lemon flavor



ROSSO トマト 単品 ¥1,780

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 季節野菜とこー一緒に

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



PANNA クリーム 単品 ¥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
with Braised chicken leg Green Peas
with Cream Sauce Yuzu citrus pepper



SPECIALE おすすめ 単品 ¥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



MARGHERITA 単品 ¥1,560

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

Tomato sauce / Basil / Mozzarella /
Grana Padano



STAGIONALE 単品 ¥1,720

季節のピッツア

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 / Grana Padano
Scamorza(Smoked Mozzarella Cheese)



SHICHIRIGAHAMA 単品 ¥1,890

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

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

+¥500

DRINK

▶メニューブックのドリンクページからお選びください

Please choose from the drinks page of the menu book.

- ・生ビール(中) Beer ・ノンアルコールビール Non-alcoholic Beer
- ・ハウスワイン(赤/白) Wine (red or white) ・スパークリングワイン Sparkling Wine
- ・カクテル Cocktail ・ノンアルコールカクテル Non-alcoholic Cocktail
- ・ソフトドリンク各種 Various soft drinks

※季節のおすすめカクテルは対象外です
Seasonal recommended cocktails are not eligible.



+¥300

DESSERT

House made

姉妹店アマルフィドルチェより

季節のデザート

Seasonal Dessert

洋菓子専門店の

この時期にしか味わえない

一品をぜひ御賞味ください。



※写真はイメージです。税抜価格です。





AMALFI
Della Sera

PARTY PLAN

個室プラン

平日16時～1組様 限定

2時間フリードリンク付き
ご家族、お友達と楽しいひと時を...

¥6,000 / ¥8,000
特定日を除く

2月末まで 限定



DRINK ドリンク Menu

瓶ビール / ハイボール
Bottled beer / Highball

赤・白・スパークリングワイン
Red, White, Sparkling Wine

カシス / カンパリ
Cassis / Campari
(オレンジ or ソーダ割り)

リンゴジュース
Apple Juice

オレンジジュース
Orange Juice



漁港直送鮮魚のカルパッチョ Fish Carpaccio and Seafood

本日の温前菜
Hot Appetizer

季節のパスタ
Seasonal Pasta

ピッツア
Pizza

デザート盛り合わせ
Assorted Desserts

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

¥6,000

漁港直送鮮魚のカルパッチョ Fish Carpaccio and Seafood

本日の温前菜
Hot Appetizer

季節のパスタ
Seasonal Pasta

ピッツア
Pizza

国産牛サーロインのタリアータ
Rarely Grilled Beef

デザート盛り合わせ
Assorted Desserts

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

¥8,000

PIZZA ピッツア

ピッツアは3種の中からお選びできます。
Choose from 3 types of Pizza.



マルゲリータ
Margherita
定番!トマトのピッツア



アマルフィ
Amalfi
ゴルゴンゾーラのピッツア



七里ガ浜
Shichirigahama
しらすのオリジナルピッツア

※5名様から最大8名様までの利用が可能です。
※土日祝や正月期間、その他特定日はご予約いただけません。
※ご予約は3日前までお願いいたします。※写真はイメージです。()内は税込価格です。

TEL 0467-32-2001
<https://be-value.co.jp/>

