

Della Sera

Since 1999 **25** TH

周年記念特別メニュー

Anniversary

お客様への感謝を込めて今までもこれからも

10.1 [火] TUE ~ 10.14 [月] MON

デラセーラからお客様への3つの還元

スペシャル
コース



いつもより贅沢な
周年コースはお得と
お店のこだわりが
詰まったコースに
なっています。

1

大特価
ワイン



赤白ボトル²
¥3,650 ▶ ¥2,500

スパマンテボトル²
¥4,310 ▶ ¥2,500

2

生ビール
25%
OFF



生ビール 中
¥780 ▶ ¥585

生ビール 小
¥540 ▶ ¥405

3

THANK YOU FOR EVERYTHING

※写真はイメージです。表示価格は税込です。

Della Sera
Instagram

Photo Contest

デラセーラ Instagram フォトコンテスト開催

期間 2024 11.1 FRI ~ 2025 1.31 FRI



ビバリュ公式
Instagramはこちら

デラセーラ公式
HPはこちら



Photo Contest

コンテストのテーマは
《アマルフィイ デラセーラ》
お食事などの豪華賞品をご用意します！
みなさまのご参加をお待ちしております！



Della Sera

Since 1999 **25** TH Anniversary

SHARE LUNCH COURSE

2名様から注文いただけます
シェアしてお召し上がりいただくコースで御座います

ANTIPASTO

近海鮮魚のカルパッチョと魚介類のサラダ仕立て
甘酸っぱいブラッドオレンジのドレッシング
Carpaccio and Seafood Salad style Sweet and Sour Blood Orange Dressing

ZUPPA

ナポリ風かぼちゃ入りのミネストローネ
自家製フォカッチャと共に
Neapolitan-style Minestrone with Squash with Housemade Focaccia

PASTA

3名様注文時はこちらを增量して提供
小エビ・ホタテ小柱のラグーと
アサリ・ムール貝が入ったペスカトーレビアンカ
レモンとバターの香り
Minced Shrimp and Scallops Pescatore Bianca with Clams and Mussels Lemon and Butter scent

PIZZA

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
ピッツァ アマルフィイ
Amalfi : Pancetta / Honey lemon / Gorgonzola / Mozzarella / Grana Padano / Parsley

PESCE

塩麴でマリネしたカジキマグロのムニャイヤ
季節のお野菜とアンチョビのきいたマリナーラソースで
Butter-Grilled Marlin tuna Marinated in Salt koji with Seasonal Vegetables
Marinara sauce made with Anchovies

DOLCE

アマルフィイドルチェより
季節のデザート盛り合わせ
Assorted Desserts

CAFFE

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

Della Sera

Since
1999

25TH
Anniversary

SHARE DINNER COURSE

2名様から注文いただけます
シェアしてお召し上がりいただくコースで御座います

ANTIPASTO

近海鮮魚のカルパッチョと魚介類のサラダ仕立て
甘酸っぱいブラッドオレンジのドレッシング フレンチキャビアを散りばめて
Carpaccio and Seafood Salad style Blood Orange Dressing Sprinkled with French Caviar

ANTI CARDO

～インヅィミーノ～ ほうれん草と烏賊の軽いトマト煮
Seppie in zimino Light Tomato stew with Spinach and Squid

PASTA

3名様注文時はこちらを増量して提供
小エビ・ホタテ小柱のラグーと
アサリ・ムール貝が入ったペスカトーレビアンカ
レモンとバターの香り
Minced shrimp and scallops Pescatore Bianca with clams and mussels Lemon and Butter scent

PIZZA

カジキマグロのアフミカートといろいろキノコの
ピッツァ ビアンカ
Smoked Swordfish tuna and Various Mushrooms Pizza Bianca

PESCE

一本魚 金目鯛と季節野菜のロースト
ピンクの岩塩とフレッシュレモンを添えて
Roasted Golden sea bream and Seasonal Vegetables
Served with Pink Rock Salt and Fresh Lemon

DOLCE

アマルフィドルチェより
季節のデザート盛り合わせ
Assorted Desserts

CAFFE

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

ポルチーニと
いろいろキノコのクリームソース
もっちりとした食感の生タリアテッレで

¥2,280

TAGLIATELLE IN CREAM SAUCE WITH
VARIOUS MUSHROOMS AND PORCINI

香り高いポルチーニ茸と
旨みたっぷりの色々なキノコが
クリームソースと相性抜群!
秋の味覚をお楽しみください。



この時期限定の旬な食材集めました



SPECIAL MENU

SEASONAL INGREDIENTS AUTUMN VEGETABLES AND VARIOUS MUSHROOMS, PORCINI



Autumn Special



2名様から大人数様まで!

葡萄牛肩ロース肉のグリル

秋野菜のローストと

黒トリュフ風味の赤ワインソース

300g ¥3,780 / 500g ¥5,800

GRILLED BEEF SHOULDER LOIN WITH
ROASTED AUTUMN VEGETABLES AND
BLACK TRUFFLE FLAVORED RED WINE SAUCE

サシも入り、風味と深いコクを持つ葡萄牛肩ロースを
ダイナミックに焼き上げました! 秋を感じる
黒トリュフ風味の赤ワインソースでどうぞ。

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 Whitebait and Vegetables
Lemon flavor



ROSSO トマト 単品 ¥1,780

秋鮭と香ばしく炒った銀杏、
大葉のジュリアンを和えこんだ
トマトソース
生ショートパスタで
Short Pasta in Tomato sauce with Salmon
and shredded Shiso leaves, Ginkgo nuts



PANNA クリーム 単品 ¥1,780

柔らかく煮込んだ豚バラ肉と
冬瓜を使ったマスタード風味の
クリームソース
3種のショートパスタで
3 types of Short Pasta in
Mustard flavored Cream sauce with
Pork and Winter melon



SPECIALE おすすめ 単品 ¥2,280

ポルチーニといろいろキノコの
クリームソース
もっちりとした食感の生タリアテッレで
Tagliatelle in Cream sauce with
various Mushrooms and Porcini (+ ¥500)



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
自家製パンチェッタ /
北海道産のカボチャ / クルミ
Housemade Pancetta /
Squash/Walnut



SHICHIRIGAHAMA 単品 ¥1,890

ピッツア 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/バーニャカウダソース
Whitebait / Green onion /
Garlic / Anchovies / Tomato / Broccoli /
Grana Padano

+¥300

DESSERT

House made

メのデザートには
このセットだけの特別な
盛り合わせスイーツをどうぞ!

姉妹店アマルフィドルチェより
季節のデザートと
チョコレートケーキ
フルーツの盛り合わせ

Assorted platter
Seasonal Desserts and
Chocolate cake, Fruits

+¥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.



+¥200

COFFEE OR TEA

▶上記デザート注文
されたお客様限定

Only for those who ordered
this Dessert

- ・コーヒー(アイス・ホット)
Coffee (Hot or Ice)
- ・紅茶(アイス・ホット)
Tea (Hot or Ice)



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

デザートの盛り合わせ

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

デザートの盛り合わせ

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



アマルフィイ

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/

