



アマルフィイ  
デラセーラ 春のおすすめ

# Spring Menu

Enjoy the delicious  
Spring vegetables  
to the fullest!

希少部位マグロほほ肉のコンフィと  
春野菜・フェネルのシチリア風  
もっちりとした食感の  
生パスタフィットチーネで **¥2,180**

FETTUCCHINE WITH FRESH PASTA,  
TUNA CHEEK CONFIT,  
SPRING VEGETABLES AND FENNEL, SICILIAN STYLE



*Pasta*



グリーンアスパラと半熟卵・  
生ハムのビスマルク風 **¥1,200**

BISMARCK STYLE WITH GREEN ASPARAGUS,  
SOFT-BOILED EGG AND PROSCIUTTO HAM

*Bismarck*

*Lasagna*

自家製ボロネーゼとホワイトソースの  
熱々ラザニア **¥1,880**

LASAGNA  
WITH HOUSEMADE BOLOGNESE AND WHITE SAUCE



※写真はイメージです。税抜価格です。

# DINNER SET "SALERNO"

“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

柔らかく煮込んだ  
那須高原豚肩ロースと新玉葱の  
「ラゲージェノベーゼ」

春野菜とご一緒に生ショートパスタで

Short Pasta Genovese  
with Braised Pork shoulder,  
Spring Vegetables



**ROSSO** トマト 単品 ¥1,780

釜揚げシラスと旬菜の  
アラビアータ仕立て

生ショートパスタで

Short Pasta Arrabbiata  
with Whitebait and Seasonal Vegetables



**PANNA** クリーム 単品 ¥1,780

白ワイン香る小エビのラゲーと  
グリーンピースのクリームソース  
レモン風味 3種のショートパスタで

Three kinds of Short Pasta  
with Shrimp ragout  
and Green peas cream sauce  
with Lemon flavor



+¥400

**SPECIALE** おすすめ 単品 ¥2,380

希少部位マグロほほ肉のコンフィと  
春野菜・フェネルのシチリア風  
もっちりとした食感の生パスタの  
フェットチーネで

Fettuccine with Fresh Pasta,  
Tuna cheek confit, Spring Vegetables  
and Fennel, Sicilian style (+¥400)



**MARGHRITA** 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

スカモルツァチーズ / 豚ひき肉 /  
アスパラガス / 赤玉葱 /  
グラナパダーノ

Sucamorza cheese / Minced Pork /  
Asparagus / Red Onion /  
Grana Padano



**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 / パ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/

