



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。



---

# 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 SPRING COURSE



## シェアランチ “春” 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

#### 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ご一緒に

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

■ 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 レモン風味

Short Pasta Genovese with Braised Pork shoulder, Spring Vegetables

■ 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

■ 白ワイン香る小エビのラゲート  
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

■ 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 (+¥400)

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

### 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

スカモルツァチーズ/グラナパダーノ  
豚ひき肉/アスパラガス/赤玉葱

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

■ 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//パ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**

+¥550

姉妹店アマルフィドルチェより  
**季節のデザート**  
Seasonal Dessert



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。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。

パスタ、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 単品価格 ¥1,780

柔らかく煮込んだ那須高原豚肩ロースと新玉葱の「ラダージェノベーゼ」 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** トマトソース 単品価格 ¥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** クリームソース 単品価格 ¥1,780

白ワイン香る小エビのラダージェ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



**SPECIALE** おすすめパスタ +¥400 単品価格 ¥2,180

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)

## PIZZA



**MARGHRITA** 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 / モッツアレラチーズ/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

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

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



**SHICHIRIGAHAMA** +¥330 単品価格 ¥1,890

ピッツァ 七里ガ浜

しらす/長ネギ/ニンニク/アンチョビ / ブロccoli/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

※写真はイメージです。表示価格は税込です。

# INSALATA サラダ

※ 写真は3~4名様分です



## 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

1~2名様分 ¥1,150

3~4名様分 ¥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

1~2名様分 ¥1,130

3~4名様分 ¥1,880



# ANTIPASTO 前菜

※ 一皿1,5人前の量となっております



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



スパイスを纏わせた自家製サルシッチャと  
アスパラガス、赤玉葱、自家製スカモルツァの  
ピッツァビアンカ

季節のピッツァ

SEASONAL PIZZA

¥1,720

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

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



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 / ゴルゴンゾーラ  
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

ロッシとは「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

## 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

## 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

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

フォルマッジヨ 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 / セルパチコ / 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

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 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)	¥920

## 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

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。



## 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**



*Young Sardine*

# アマルフィイ デラセーラの しらすメニュー



Salad; Whitebait, 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

1~2名様分 ¥1,150 3~4名様分 ¥1,920



Boiled Whitebait & 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 Whitebait & Vegetables Lemon flavor

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

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



Fettuccine with Seafood Tomato Sauce and Lemon flavor

相模湾産鮮魚といろいろ魚介の  
軽いトマトソース フィットチーネ 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

# SPRING COURSE



## シェアディナー “春” 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

### ANTICALDO

#### 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、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

■ 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 レモン風味

Short Pasta Genovese with Braised Pork shoulder, Spring Vegetables

■ 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

■ 白ワイン香る小エビのラゲート

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

■ 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

### 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

スカモルツァチーズ/グラナパダーノ

豚ひき肉/アスパラガス/赤玉葱

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

■ 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//パ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。

# 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

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



**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

▶上記デザートを注文  
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)



# INSALATA サラダ



## 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

1~2名様分 ¥1,150

3~4名様分 ¥1,920

※ 写真は3~4名様分です



## 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

1~2名様分 ¥1,130

3~4名様分 ¥1,880

※ 写真は3~4名様分です

# 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**



**モッツアレラbuffアラとフレッシュトマトの  
シンプルなカプレーゼ**

Caprese with Mozzarella Buffalo and Fresh Tomatoes

**¥1,680**



**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 Whitebait & Kamakura Vegetables ajillo  
in Generous amount of oil, served with House-made Focaccia

**¥1,680**

# PRIMO PIATTO パスタ



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」  
春野菜と一緒に 生ショートパスタで

Short Pasta in Whitebait & Vegetables Lemon flavor

¥1,780



白ワイン香る小エビのラゲート  
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

¥1,780



自家製ボロネーゼとホワイトソースの  
熱々ラザニア

Lasagna with Housemade Bolognese and White sauce

¥1,880



イカスミのリゾット  
レモン風味

Squid ink Risotto with Lemon flavor

¥1,830



相模湾産鮮魚といろいろ魚介の軽いトマトソース フィットチーネ レモン風味

Fettuccine with Seafood Tomato Sauce and Lemon flavor

¥2,190

# SECONDO PIATTO

お魚料理 / お肉料理

2～3人前

## PESCE お魚料理

香草香る近海鮮魚のオーブン焼き  
季節野菜のローストとフレッシュレモンを添えて

Oven-baked Fresh Fish  
with Roasted Seasonal vegetables and Lemon

¥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



スパイスを纏わせた自家製サルシッチャと  
アスパラガス、赤玉葱、自家製スカモルツァの  
ピッツァビアンカ

季節のピッツァ  
SEASONAL PIZZA

¥1,720

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

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



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

ロッセとは「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

## 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

## 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

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

フォルマッジヨ 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 / セルパチコ / 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

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 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)	¥920

## 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

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。



## 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