

アマルフィイ旬のおすすめ
デラセーラ

Seasonal Menu

Enjoy the delicious
Seasonal vegetables
to the fullest!

希少部位マグロほほ肉のコンフィと
旬野菜・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,
SEASONAL 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

Carpaccio

小田原漁港直送
鮮魚のカルパッチョ **¥1,880**
季節のフルーツ

CARPACCIO OF FRESH SEAFOOD DIRECTLY FROM ODAWARA
FISHERY PORT WITH SEASONAL FRUITS



※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

FRESH GREEN COURSE



シェアランチ “新緑” 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」旬野菜と一緒に
生ショートパスタで レモン風味

Short Pasta Genovese with Braised Pork shoulder, Seasonal 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

旬野菜・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,
Seasonal Vegetables and Fennel, Sicilian style (+¥400)

PIZZA

マルゲリータ

トマトソース/バジリコ/モッツアレラチーズ/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/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

¥2,280



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

¥3,050

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。

※写真はイメージです。表示価格は税込です。

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」旬野菜とご一緒に

生ショートパスタで

Short Pasta Genovese with Braised Pork shoulder, Seasonal 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



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旬野菜・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,

Seasonal 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

※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。



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ccoli / 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 / ゴルゴンソーラ
モツアレチーズ / 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

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 Whiskey and Soda	¥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

ピッツァ /PIZZA



"MARE" Shrimp / Octopus / Squid / Tomato / Tomato source /
Mozzarella / Grana Padano / Parsley

魚介の旨みとトマトの人気ピッツァ "マーレ"
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
1,950

SHARE DINNER

FRESH GREEN COURSE



シェアディナー “新緑” 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」旬野菜と一緒に

生ショートパスタで レモン風味

Short Pasta Genovese with Braised Pork shoulder, Seasonal 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
旬野菜・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,
Seasonal Vegetables and Fennel, Sicilian style

PIZZA

■ マルゲリータ

トマトソース/バジリコ/モッツアレラチーズ/グラナパダーノ
Marghrita 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//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。

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」旬野菜とご一緒に
生ショートパスタで

Short Pasta Genovese with Braised Pork shoulder,
Seasonal Vegetables

¥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

¥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

¥1,780



相模湾産鮮魚と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



国産牛ランプ肉のグリル 芳醇な赤ワインのソース 季節のお野菜を添えて

Grilled Beef rump with Vegetables Red wine sauce

¥3,680

※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 ¥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

コココーラ ¥520
Coca-cola

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 Whiskey and Soda	¥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