

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 ODWARA
FISHERY PORT WITH SEASONAL FRUITS



※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トと
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)



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

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/>

