



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



DELLASERA LUNCH SET

ランチセット デラセーラ



季節彩る前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizers

自家製フォカッチャ

Housemade Focaccia

パスタ or ピッツァ【右記より1品お選びください】

Pasta or Pizza Please select from the right

1名様 ¥2,300~

● お選びいただくパスタまたはピッツァにより、価格が異なります。



DOLCE & DRINK

ドルチェ&ドリンクセット

ドルチェ&ドリンクセット

Dolce & Drink Set

+¥600

¥100お得!

ドルチェのみ

Dolce Set

+¥400

ドリンクのみ

Drink Set

+¥300

Dolce ドルチェ

アマルフィイ ドルチェより
本日のデザート

(内容はスタッフにお尋ねください)



Drink ドリンク

- ・コーラ
- ・リンゴジュース
- ・ジンジャーエール(甘口or辛口)
- ・グレープフルーツジュース
- ・コーヒー(ホットorアイス)
- ・紅茶(ホットorアイス)
- ・エスプレッソ(シングル)

※写真はイメージです。表示価格は税込です。



パスタ、ピッツァは下記よりお選びください

Please choose from following 1-8.

Pasta



1

釜揚げしらすとボンゴレの
アーリオオーリオ
ボッタルガ添え コンキリエ

Whitebait and Clam Aglio e Olio
with Bottarga - "Conchiglie"

¥2,400



2

カンパーニャ州サレルノ産トマト
サルサポモドーロと
リコッタチーズ フジッリ

Salerno Tomatoes from Campania
with Ricotta Cheese - "Fusilli"

¥2,300



3

鳥取産大山鶏とトレビスの
レモンクリーム
タリアテッレ

Chicken and Treviso Radicchio
Lemon Cream - "Tagliatelle"

¥2,500



4

相模湾産鮮魚といろいろ魚介の
軽いトマトソース
リングイネ レモン風味

Linguine with Seafood Tomato sauce
and Lemon flavor

¥2,900

Pizza



5

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

¥2,300



6

季節のピッツァ

モッツアレラチーズ / 豚ひき肉 /
レンコン / 小松菜 / ドライトマト /
赤味噌クリーム / グラナパダーノ

Seasonal Pizza Mozzarella / Komatsuna /
Ground Pork / Lotus Root / Dried Tomatoes /
Red Miso Cream / Grana Padano

¥2,500



7

七里ガ浜
しらす/ネギ/トマト/ブロッコリー/
バーニャカウダソース/
モッツアレラチーズ/グラナパダーノ

Shichirigahama Whitebait / Tomato /
Green onion / Broccoli / Mozzarella /
Bagna càuda sauce / Grana Padano

¥2,600



8

アマルフィイ

パンチェッタ/はちみつ漬けレモン/
ゴルゴンソーラ/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

¥2,600



※写真はイメージです。表示価格は税込です。



SHARE COURSE

シェアランチコース

グループにおすすめ!

2名様から注文できる、季節の味覚を楽しむ
デラセーラ自慢のシェアスタイル特選コース

季節彩る前菜の盛り合わせ
(前菜は一人一皿でご提供いたします)
Assorted Appetizers

自家製フォカッチャ
Housemade Focaccia

パスタ【右記より1品お選びください】
Pasta Please select from the right.

ピッツア【右記より1品お選びください】
Pizza Please select from the right.

那須高原豚のグリル
旬野菜のローストと一緒に
Grilled Pork
and Roasted Seasonal Vegetables

2名様 ¥7,400

● グループ皆様でのご注文をお願いしております。



DOLCE & DRINK

ドルチェ&ドリンクセット

ドルチェ&ドリンクセット

Dolce & Drink Set

+¥600

¥100お得!

Dolce ドルチェ

アマルフィイ ドルチェより
本日のデザート

(内容はスタッフにお尋ねください)



ドルチェのみ

Dolce Set

+¥400

ドリンクのみ

Drink Set

+¥300

Drink ドリンク

- ・コーヒー (ホットorアイス)
- ・紅茶 (ホットorアイス)
- ・エスプレッソ (シングル)

- ・コーラ
- ・リンゴジュース
- ・ジンジャーエール (甘口or辛口)
- ・グレープフルーツジュース

※写真はイメージです。表示価格は税込です。



パスタ、ピッツァは下記よりお選びください

Please choose one pasta and one pizza from the options below.

Pasta

下記の **1**～**4** の中から1品お選びください

●3名様以上でご注文の際はパスタを大盛でご提供いたします。

Please choose from following 1-4.



1

釜揚げしらすとボンゴレの アーリオオーリオ

ボッタルガ添え コンキリエ

Whitebait and Clam Aglio e Olio
with Bottarga – "Conchiglie"



2

カンパーニャ州サレルノ産トマト サルサポモドーロと リコッタチーズ フジッリ

Salerno Tomatoes from Campania
with Ricotta Cheese – "Fusilli"



3

鳥取産大山鶏とトレビスの レモンクリーム タリアテッレ

Chicken and Treviso Radicchio
Lemon Cream – "Tagliatelle"



4

相模湾産鮮魚といろいろ魚介の 軽いトマトソース リングイネ レモン風味

Linguine with Seafood Tomato sauce
and Lemon flavor

+¥300

Pizza

下記の **5**～**7** の中から1品お選びください

Please choose from following 5-7.



5

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



6

季節のピッツァ

モッツアレラチーズ / 豚ひき肉 /
レンコン / 小松菜 / ドライトマト /
赤味噌クリーム / グラナパダーノ

Seasonal Pizza Mozzarella / Komatsuna /
Ground Pork / Lotus Root / Dried Tomatoes /
Red Miso Cream / Grana Padano



7

七里ガ浜

しらす/ネギ/トマト/ブロッコリー/
バーニャカウダソース/
モッツアレラチーズ/グラナパダーノ

Shichirigahama Whitebait / Green onion /
Tomato / Broccoli / Bagna càuda sauce /
Mozzarella / Grana Padano



※写真はイメージです。表示価格は税込です。

Antipasto 前菜

近隣漁港で当店のバイヤーが直接仕入れた、
新鮮な旬の鮮魚をお楽しみください



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

釜揚げしらすとセルバチカのサラダ ホワイトバルサミコドレッシング

Salad of Boiled Whitebait and Wild Arugula with White Balsamic Dressing ¥1,380

季節のサラダ ブラッドオレンジドレッシング

Seasonal Salad with Blood Orange Dressing ¥1,280

スペイン産生ハム ハモンセラノー

Jamon serrano from Spain ¥1,880

季節のお芋のフリット アンチョビ風味

Fried Potatoes with Anchovy Flavor ¥1,180

自家製フォカッチャ

Housemade Focaccia ¥220

Primo piatto パスタ



釜揚げしらすとボンゴレのアーリオオーリオ
ポットアルガ添え コンキリエ

Whitebait and Clam Aglio e Olio with Bottarga – “Conchiglie”

¥1,690



カンパーニャ州サレルノ産トマト
サルサポモドーロとリコッタチーズ フジッリ

Salerno Tomatoes from Campania with Ricotta Cheese – “Fusilli”

¥1,590



鳥取産大山鶏とトレビスのレモンクリーム
タリアテッレ

Chicken and Treviso Radicchio Lemon Cream – “Tagliatelle”

¥1,790



相模湾産鮮魚といろいろ魚介の軽いトマトソース
リングイネ レモン風味

Linguine with Seafood Tomato sauce and Lemon flavor

¥2,190

Second piatto メイン



スペイン産「イベリアンビーフ」サーロイン

スペイン産「イベリアンビーフ」
サーロイン -250g-

Spanish “Iberian Beef” Sirloin -250g-

¥2,980

那須高原豚 肩ロースのグリル ¥2,480

Grilled Nasu Kogen Pork Shoulder

小田原漁港直送 鮮魚のグリル ¥2,380

Grilled Fresh Fish from Odawara Port

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。

1 c m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 /
ブロッコリー / グラナパダーノ

Whitebait / Green onion / Garlic / Anchovies / Tomato /
Broccoli / Grana Padano



ゆず味噌をアクセントに
旬のレンコンをふんだんに使ったピッツァ

季節のピッツァ

SEASONAL PIZZA

¥1,790

モッツアレラチーズ / 豚ひき肉 / レンコン / 小松菜 /
ドライトマト / 赤味噌クリーム / グラナパダーノチーズ

Mozzarella / Ground Pork / Lotus Root / Komatsuna Greens /
vvSun-Dried Tomatoes / Red Miso Cream / Grana Padano



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

AMALFI

¥1,890

パンチェッタ / はちみつ漬けレモン / ゴルゴンソーラ
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

Pizza ピッツァ



ナボ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 ¥1,590

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
Tomato sauce / Basil / Mozzarella / Grana Padano

+¥500 で水牛モッツァレラに変更できます



イタリア 4 種のチーズのハーモニー

クワトロフォルマッジョ QUATTRO FORMAGGI ¥1,920

4 種チーズ(ゴルゴンゾーラ / リコッタ /
モッツァレラ / グラナパダーノ)

Cheese 4 species (Gorgonzola / Ricotta / Mozzarella / Grana Padano)

+¥150 で蜂蜜をお付けできます



アンチョビの塩味とオレガノの爽やかな香り、
シンプルで力強い味わい

ロマーナ ROMANA ¥1,690

トマトソース(アンチョビ) / モッツァレラチーズ / 玉ねぎ /
ニンニク / ケッパー / バジル / グラナパダーノ / オレガノ

Tomato Sauce (Anchovy) / Mozzarella Cheese / Onion / Garlic / Capers /
Basil / Grana Padano / Oregano



鮮やかで爽やかなバジルソースと
小エビの甘みと旨みが組み合わさった味わい

ガンベリ ジェノベーゼ GENOVESE ¥1,830

マッシュルーム / アーモンド / ジェノヴァペースト /
モッツァレラチーズ / グラナパダーノ / 玉葱 / 海老

Mushrooms / Almonds / Genovese Pesto /
Mozzarella Cheese / Grana Padano / Onion / Shrimp



スペイン産生ハム ハモンセラーノを
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 / セルバチコ / モッツァレラ / グラナパダーノ
スペイン産生ハム ハモンセラーノ

Mini Tomato / Selvatico / Mozzarella / Grana Padano /
Jamon serrano from Spain



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



Antipasto 前菜

近隣漁港で当店のバイヤーが直接仕入れた、
新鮮な旬の鮮魚をお楽しみください 



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

季節のサラダ ブラッドオレンジドレッシング

Seasonal Salad with Blood Orange Dressing

￥1,280

スペイン産生ハム ハモンセラーノ

Jamon serrano from Spain

￥1,880

チーズ2種と季節のフルーツ

Two Kinds of Cheese with Seasonal Fruits

￥1,680



※写真はイメージです。表示価格は税込です。



Antipasto 前菜



釜揚げしらすとセルバチカのサラダ ホワイトバルサミコドレッシング

Salad of Boiled Whitebait and Wild Arugula with White Balsamic Dressing

¥1,380



前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizers

¥1,780

青さ海苔のゼッポリーニ

Zeppoline with Aosa Seaweed

¥1,080

季節のお芋のフリット
アンチョビ風味

Fried Potatoes with Anchovy Flavor

¥1,180

大山鶏もも肉のリエット

Rillettes of Chicken Thigh

¥1,280

本日のスープ

Soup of the Day

¥660

自家製フォカッチャ

Housemade Focaccia

¥220



※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



ゆず味噌をアクセントに
旬のレンコンをふんだんに使ったピッツァ

季節のピッツァ

SEASONAL PIZZA

¥1,790

モッツアレラチーズ / 豚ひき肉 / レンコン / 小松菜 /
ドライトマト / 赤味噌クリーム / グラナパダーノチーズ

Mozzarella / Ground Pork / Lotus Root / Komatsuna Greens /
vvSun-Dried Tomatoes / Red Miso Cream / Grana Padano



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

AMALFI

¥1,890

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

Pizza ピッツァ



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 MARGHERITA ￥1,590

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

+¥500 で水牛モッツアレラに変更できます



イタリア 4 種のチーズのハーモニー

クワトロフォルマッジョ QUATTRO FORMAGGI ￥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 で蜂蜜をお付けできます



アンチョビの塩味とオレガノの爽やかな香り、
シンプルで力強い味わい

ロマーナ ROMANA ￥1,690

トマトソース (アンチョビ) / モッツアレラチーズ / 玉ねぎ /
ニンニク / ケッパー / バジル / グラナパダーノ / オレガノ

Tomato Sauce (Anchovy) / Mozzarella Cheese / Onion / Garlic / Capers /
Basil / Grana Padano / Oregano



鮮やかで爽やかなバジルソースと
小エビの甘みと旨みが組み合わさった味わい

ガンベリ ジェノベーゼ GENOVESE ￥1,830

マッシュルーム / アーモンド / 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 / 海老

Mushrooms / Almonds / Genovese Pesto /
Mozzarella Cheese / Grana Padano / Onion / Shrimp



スペイン産生ハム ハモンセラーノを
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 / セルバチコ / モッツアレラ / グラナパダーノ
スペイン産生ハム ハモンセラーノ

Mini Tomato / Selvatico / Mozzarella / Grana Padano /
Jamon serrano from Spain

Primo piatto パスタ



相模湾産鮮魚といろいろ魚介の軽いトマトソース リングイネ レモン風味

Linguine with Seafood Tomato sauce and Lemon flavor

¥2,190

釜揚げしらすとボンゴレのアーリオオーリオ ボッタルガ添え コンキリエ

Whitebait and Clam Aglio e Olio with Bottarga – “Conchiglie”

¥1,690

カンパーニャ州サレルノ産トマト サルサポモドーロとリコッタチーズ フジッリ

Salerno Tomatoes from Campania with Ricotta Cheese – “Fusilli”

¥1,590

鳥取産大山鶏とトレビスのレモンクリーム タリアテッレ

Chicken and Treviso Radicchio Lemon Cream – “Tagliatelle”

¥1,790

相模豚と玉葱の煮込み ナポリ風ジェノヴェーゼ リガトーニ

Rigatoni with Braised Pork and Onion “Neapolitan Genovese” Style

¥1,850

真蛸のラグーと茄子のトマトソース パッケリ

Paccheri with Octopus Ragu and Eggplant in Tomato sauce

¥1,890

Second piatto メイン



スペイン産「イベリアンビーフ」サーロイン -250g-

Spanish "Iberian Beef" Sirloin -250g-

¥2,980

大山鶏のディアボラ風

Chicken alla Diavola

¥2,280

那須高原豚 肩ロースのグリル

Grilled Nasu Kogen Pork Shoulder

¥2,480

カラブリア風相模豚のスペアリブ

Calabrian-Style Spare Ribs of Sagami Pork

¥2,480

小田原漁港直送 鮮魚のグリル

Grilled Fresh Fish from Odawara Port

¥2,380

小田原漁港直送 鮮魚のアクアパッツァ

Fresh Fish "Acqua Pazza" from Odawara Fishing Port

¥2,780

Dolce ドルチェ

ティラミス

Tiramisu - Mascarpone & ladyfingers soaked in coffee

¥850

トルタ フォルマッジョ

Torta al Formaggio - Cream Cheese Tart

¥850

トルタ カプレーゼ

Torta Caprese - Chocolate Tarte from Capri

¥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

デリッツァアルリモーネ / 南イタリアの定番

Delizia al Limone - Italian Lemon cake

¥850

季節のジェラート

Seasonal Gelato - Italian ice cream

¥680

デザート盛り合わせ ※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)

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

コーヒー (ホットorアイス)

Coffee (HOT or ICE)

¥500

紅茶 (ホットorアイス)

Tea (HOT or ICE)

¥500

エスプレッソ

Espresso

シングル Single

¥500

ダブル Double

¥650

カプチーノ

Cappuccino

¥620

カフェラテ (ホットorアイス)

Caffè Latte (HOT or ICE)

¥620

ジンジャーエール (甘口or辛口)

Ginger Ale (Sweet or Dry)

¥520

コカ・コーラ

Coca-Cola

¥520

ブラッドオレンジジュース

Blood Orange Juice

¥680

ライチジュース

Lychee Juice

¥640

リンゴジュース

Apple Juice

¥620

グレープフルーツジュース

Grapefruit Juice

¥620

パインアップルジュース

Pineapple Juice

¥640

Bevande ドリンク

おすすめ
リゾートカクテル

Cocktail da resort



青の洞窟

¥830

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

アペロールスプリッツァ

¥830

Aperol splits - Aperol base
アペロール+ソーダ+スパークリング

七里ガ浜スリング

¥830

Shichirigahama Sling - Gin base
翠ジン+レモン+ソーダ+チェリーヒーリング

カクテル COCKTAIL

カシス / カンパリ / ピーチ ¥780

Cassis / Campari / Peach

【ソーダ / グレープフルーツ / ブラッドオレンジ /
アップル / パイナップル / トニックウォーター】

Soda / Grapefruit / Blood Orange /
Apple / Pineapple / Tonic Water

ジン Gin ¥780

【ソーダ / ジンジャーエール / トニックウォーター】

Soda / Ginger Ale / Tonic Water

ウイスキー Whiskey ¥780

【ソーダ / ジンジャーエール / コーラ】

Soda / Ginger Ale / Coke

アペロール Aperol ¥780

【ソーダ / ジンジャーエール / ブラッドオレンジ】
Soda / Ginger Ale / Blood Orange

爽やかなオレンジの甘さとハーブ由来のほろ苦さが特徴。
イタリア生まれのオレンジ色をした定番リキュール。

カクテルルーチェ (甘口or辛口) ¥830

Cocktail luce - Limoncello & dry ginger ale
レモンチェッロ+ジンジャーエール (甘口 or 辛口)

スプモーニ (カンパリ) ¥830

Spumoni - Campari & Grapefruit & Tonic
カンパリ+グレープフルーツ+トニック

アペモーニ (アペロール) ¥820

Apemoni - Aperol & Tonic Water & Grapefruit
アペロール+トニックウォーター+グレープフルーツ

キティ ¥820

Kitty - Red Wine & Ginger Ale
赤ワイン+ジンジャーエール

ベイサイドピーチ ¥830

Bayside Peach -
Peach Liqueur & Grapefruit & Grenadine & Soda
ピーチリキュール+グレープフルーツ+グレナデン+ソーダ

イタリアンミモザ ¥880

Italian Mimosa - Blood Orange Juice & Sparkling Wine
ブラッドオレンジジュース+スパークリングワイン

キールロワイヤル ¥880

Kir Royale - Cassis & Sparkling Wine
カシス+スパークリングワイン

ベリーニ ¥880

Bellini - Peach & Sparkling Wine
ピーチ+スパークリングワイン

ホットワイン (赤or白) ¥920

Hot Wine

BIRRA ビール

生ビール

Regular ¥780

Beer

Small ¥590

イタリアンビール

¥800

Italian beer

ALCOL NULLA ノンアルコール

ノンアルコールビール

¥680

Non-alcoholic beer

ノンアルコールスパークリング

¥780

Non-alcoholic Sparkling Wine

カシスオレンジ

¥730

Non-alcoholic Cassis Orange

マリンブルー

¥730

Non-alcoholic Marine Blue
ピーチシロップ+ブルーシロップ+グレープフルーツ

ブルーフィズ

¥730

Non-alcoholic Blue Fizz
ブルーシロップ+ソーダ

トロピカルアイ스티ー

¥730

Non-alcoholic Tropical Iced Tea
ピーチシロップ+パイナップル+グレープフルーツ+アイ스티ー

ピーチフィズ

¥730

Non-alcoholic Peach soda

グリーンアップルフィズ

¥730

Non-alcoholic Green Apple soda

DIGESTIVO 食後酒

レモンチェッロ (アマルフィ産)

¥710

Limoncello (from Amalfi in Italy)

グラッパ

¥710

Grappa



SHARE COURSE

シェアディナーコース

季節彩る前菜の盛り合わせ

(前菜は一人一皿でご提供いたします)

Assorted Appetizers

自家製フォカッチャ

Housemade Focaccia

パスタ【下記より1品お選びください】

Pasta Please select from the following

ピッツァ【下記より1品お選びください】

Pizza Please select from the following

スペイン産「イベリアンビーフ」サーロイン

Spanish "Iberian Beef" Sirloin

2名様 ¥9,000

グループにおすすめ!2名様から注文できる、

季節の味覚を楽しむデラセーラ自慢のシェアスタイル特選コース

●グループ皆様でのご注文をお願いしております。



Pasta

下記の 1 ~ 4 の中から1品お選びください ●3名様以上でご注文の際はパスタを大盛でご提供いたします。

Please choose from following 1-4.

1



釜揚げしらすとボンゴレの アーリオオーリオ

ボッタルガ添え コンキリエ

Whitebait and Clam Aglio e Olio
with Bottarga - "Conchiglie"

2



カンパーニャ州サレルノ産トマト サルサポモドーロと リコッタチーズ フジッリ

Salerno Tomatoes from Campania
with Ricotta Cheese - "Fusilli"

3



鳥取産大山鶏とトレビスの レモンクリーム タリアッテッレ

Chicken and Treviso Radicchio
Lemon Cream - "Tagliatelle"

4



相模湾産鮮魚といろいろ魚介の 軽いトマトソース リングイネ レモン風味

Linguine with Seafood Tomato sauce
and Lemon flavor

+¥300

Pizza

下記の 5 ~ 7 の中から1品お選びください

Please choose from following 5-7.

5



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

6



季節のピッツァ

モッツアレラチーズ/豚ひき肉/レンコン/
小松菜/ドライトマト/赤味噌クリーム/
グラナパダーノ
Seasonal Pizza Mozzarella / Komatsuna /
Ground Pork / Lotus Root / Dried Tomatoes /
Red Miso Cream / Grana Padano

7



七里ガ浜

しらす/ネギ/トマト/ブロッコリー/
バーニャカウダソース/
モッツアレラチーズ/グラナパダーノ
Shichirigahama Whitebait / Green onion /
Tomato / Broccoli / Bagna càuda sauce /
Mozzarella / Grana Padano

DOLCE & DRINK

ドルチェ&ドリンクセット

ドルチェ&ドリンクセット

Dolce & Drink Set

+¥600

¥100お得!

Dolce ドルチェ

アマルフィィ ドルチェより
本日のデザート

(内容はスタッフにお尋ねください)



ドルチェのみ

Dolce Set

+¥400

ドリンクのみ

Drink Set

+¥300

Drink ドリンク

- ・コーラ
- ・リンゴジュース
- ・ジンジャーエール(甘口or辛口)
- ・グレープフルーツジュース
- ・コーヒー(ホットorアイス)
- ・紅茶(ホットorアイス)
- ・エスプレッソ(シングル)

※写真はイメージです。表示価格は税込です。