



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になり

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 ピツツア【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ツツアにより、価格が異なります。



DOLCE & DRINK

ドルチエ&ドリンクセット

Dolce & Drink Set +¥600 ***100お得!**

Dolce ドルチエ

アマルフィイ ドルチエより
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
- ・紅茶(ホットorアイス)
- ・ジンジャーイーアール(甘口or辛口)
- ・エスプレッソ(シングル)
- ・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、ピッタは下記よりお選びください
Please choose from following 1-8.

Pasta



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



カンパ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



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



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



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

¥2,300



季節のピッタ
モツツアレラチーズ / 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



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/
モツツアレラチーズ/グラナパダーノ
Shichirigahama Whitebait / Tomato /
Green onion / Broccoli / Mozzarella /
Bagna càuda sauce / Grana Padano

¥2,600



アマルフィイ
パンチェッタ/はちみつ漬けレモン/
ゴルゴンゾーラ/モツツアレラチーズ/
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

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ご一緒に

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。

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



ドルチエ&ドリンクセット
Dolce & Drink Set
+¥600

¥100お得!

Dolce ドルチエ

アマルフィイ ドルチエより
本日のデザート
(内容はスタッフにお尋ねください)



ドルチエのみ
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
- ・紅茶(ホットorアイス)
- ・ジンジャーエール(甘口or辛口)
- ・エスプレッソ(シングル)
- ・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、ピッタ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.



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"



カンパ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"



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"



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

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.



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



季節のピッタ
モッツァレラチーズ / 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



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/
モッツァレラチーズ/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 ハモンセラーノ

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
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」 ¥2,980
サーロイン -250g-
Spanish “Iberian Beef” Sirloin -250g-

那須高原豚 肩ロースのグリル ¥2,480
Grilled Nasu Kogen Pork Shoulder

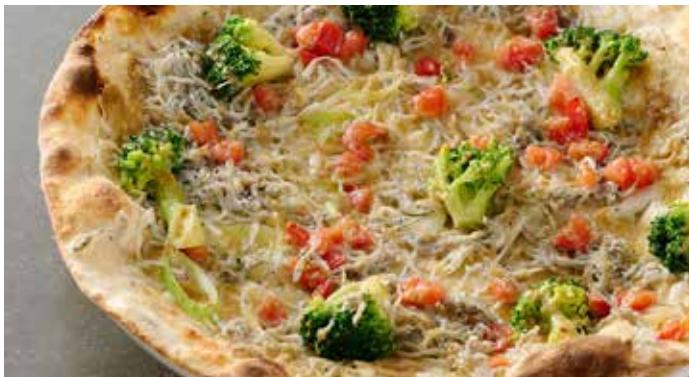
小田原漁港直送 鮮魚のグリル ¥2,380
Grilled Fresh Fish from Odawara Port

Pizza ピツツア

「ローマピツツア」古代ローマ時代より食されてきた"PIZZA" ローマ風ピツツアはその薄さが特徴。

1 cm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
バニヤカウダソースがアクセントの
オリジナルピツツア

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ツツア

季節のピツツア

SEASONAL PIZZA

¥1,790

モッツァレラチーズ / 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 /
Sun-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

アマルフィイ

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
モッツァレラチーズ / グラナパダーノ / パセリ

Pancetta / Honey lemon / Gorgonzola / Mozzarella
Grana Padano / Parsley

Pizza ピツツア



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



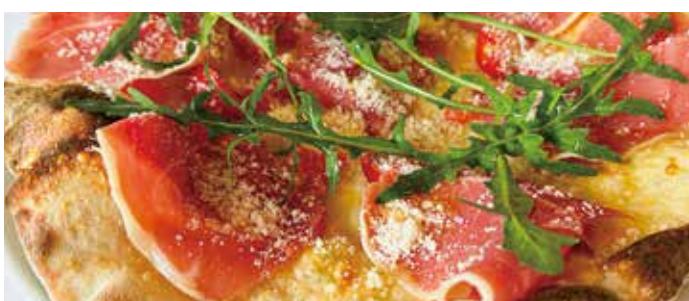
鮮やかで爽やかなバジルソースと
小エビの甘みと旨みが組み合わさった味わい

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
たっぷりのせたピツツア

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になり

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 ピツツア

「ローマピツツア」古代ローマ時代より食されてきた“PIZZA”
ローマ風ピツツアはその薄さが特徴。
1 cm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。
メニューのピツツアから
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
オリジナルピツツア

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ツツア

季節のピツツア

SEASONAL PIZZA

¥1,790

モッツァレラチーズ / 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 /
Sun-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

アマルフィイ

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
モッツァレラチーズ / グラナパダーノ / パセリ

Pancetta / Honey lemon / Gorgonzola / Mozzarella
Grana Padano / Parsley

Pizza ピツツア



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 / ジェノヴェースト /
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
たっぷりのせたピツツア

プロシューート 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



※写真はイメージです。表示価格は税込です。

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	¥850
Tiramisu - Mascarpone & ladyfingers soaked in coffee	
トルタ フォルマッジョ	¥850
Torta al Formaggio - Cream Cheese Tart	
トルタ カプレーゼ	¥850
Torta Caprese - Chocolate Tarte from Capri	
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	
デリツィアアルリモーネ / 南イタリアの定番	¥850
Delizia al Limone - Italian Lemon cake	
季節のジェラート	¥680
Seasonal Gelato - Italian ice cream	
デザートの盛り合わせ ※2人前の分量です	¥1,500
Dolce misto - Assorted desserts	



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)	¥500
Coffee (HOT or ICE)	
紅茶 (ホットorアイス)	¥500
Tea (HOT or ICE)	
エスプレッソ	¥500
Espresso	
シングル Single	¥500
ダブル Double	¥650
カプチーノ	¥620
Cappuccino	
カフェラテ (ホットorアイス)	¥620
Caffè Latte (HOT or ICE)	

ジンジャーエール (甘口or辛口)	¥520
Ginger Ale (Sweet or Dry)	
コカ・コーラ	¥520
Coca-Cola	
ブラッドオレンジジュース	¥680
Blood Orange Juice	
ライチジュース	¥640
Lychee 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	
パインアップルジュース	¥640
Pineapple Juice	



※写真はイメージです。表示価格は税込です。

Bevande ドリンク

Cocktail da resort

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

¥830



アペロールスプリッツァ

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

¥830

七里ガ浜スリング

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

¥830

BIRRA
ビール

生ビール

Beer Regular ¥780

Small ¥590

ALCOL NULLA
ノンアルコール

ノンアルコールビール

Non-alcoholic beer ¥680

ノンアルコールスパークリング

Non-alcoholic Sparkling Wine ¥780

カシスオレンジ

Non-alcoholic Cassis Orange ¥730

マリンブルー

Non-alcoholic Marine Blue ¥730

ブルーフィズ

Non-alcoholicBlue Fizz ¥730

トロピカルアイスティー

Non-alcoholic Tropical Iced Tea ¥730

ピーチフィズ

Non-alcoholic Peach soda ¥730

グリーンアップルフィズ

Non-alcoholic Green Apple soda ¥730

DIGESTIVO
食後酒

レモンチエッロ(アマルフィイ産)

Limoncello (from Amalfi in Italy) ¥710

グラッパ

Grappa ¥710

おすすめ
リゾートカクテル

COCKTAIL
カクテル

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

¥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

¥780

【ソーダ / ジンジャーエール / コーラ】

Soda / Ginger Ale / Coke

アペロール

¥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。

カクテルルーレーチエ(甘口or辛口)

¥830

Cocktail luce - Limoncello & dry ginger ale

レモンチエッロ + ジンジャーエール (甘口 or 辛口)

スプモニー(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

アペモニー(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



※写真はイメージです。表示価格は税込です。



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.



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"



カンパ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"



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"



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.



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



季節のピザ
モツツアレラチーズ/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



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/
モツツアレラチーズ/グラナパダーノ
Shichirigahama Whitebait / Green onion /
Tomato / Broccoli / Bagna càuda sauce /
Mozzarella / Grana Padano

DOLCE & DRINK

ドルチエ&ドリンクセット

ドルチエ&ドリンクセット

Dolce & Drink Set

+¥600

¥100お得!

Dolce ドルチエ

アマルフィイ ドルチエより
本日のデザート
(内容はスタッフにお尋ねください)



ドルチエのみ

Dolce Set

+¥400

¥100お得!

Drink ドリンク

Drink Set

+¥300

- ・コーラ
- ・リンゴジュース
- ・ジンジャーエール(甘口or辛口)
- ・エスプレッソ(シングル)
- ・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。