



---

# LUNCH MENU

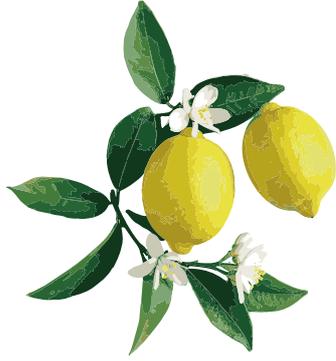
ランチメニュー

---

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

※2杯目以降は通常価格でご提供となります。

#### 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、ピッツアは下記よりお選びください**  
Please choose from following 1-8.

## Pasta



1

桜海老と春キャベツの  
ピアンコ オレキエッテ  
ボッタルガと一緒に

Orecchiette with Sakura Shrimp  
and Spring cabbage in Bianco,  
Bottarga

セット価格 **¥2,400**



2

浅利とアスパラガスの  
プッタネスカ  
生ショートパスタ コンキリエ

Fresh Short Pasta "Conchiglie"  
with Clams and Asparagus Puttanesca

セット価格 **¥2,300**



3

自家製サルシッチャと  
リコッタチーズのクリームソース  
生パスタ タリアテッレ  
ミントの香り

Fresh Tagliatelle  
with Housemade Salsiccia  
and Ricotta Cream sauce

セット価格 **¥2,500**



4

ペスカトーラ リングイネ

Linguine Pescatora

セット価格 **¥2,900**

## Pizza



5

マルゲリータ  
トマトソース/バジリコ/  
モzzarellaチーズ/グラナパダーノ

Margherita Tomato sauce / Basil /  
Mozzarella / Grana Padano

セット価格 **¥2,300**



6

季節のピッツア  
大山鶏むね肉と春のタケノコのピッツア  
菜の花のジェノベーゼをアクセントに

Pizza with Chicken Breast  
and Bamboo Shoots,  
Rapeseed Bud Pesto

セット価格 **¥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zzarellaチーズ/グラナパダーノ

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

セット価格 **¥2,600**



8

アマルフィイ  
パンチエッタ/はちみつ漬けレモン/  
ゴルゴンゾーラ/モzzarellaチーズ/  
グラナパダーノ/パセリ

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

セット価格 **¥2,600**





## SHARE COURSE

### 桜 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【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 ]

メイン【下記より1品お選びください】  
Main Dish [ Please select from the following ]

2名様 ¥7,000 / 3名様 ¥10,500

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  
桜海老と春キャベツのピアンコ  
オレキエッテ ボツアルガと一緒に  
Orecchiette with Sakura Shrimp  
and Spring cabbage in Bianco, Bottarga



2  
浅利とアスパラガスの  
ブッタネスカ  
生ショートパスタ コンキリエ  
Fresh Short Pasta "Conchiglie"  
with Clams and Asparagus Puttanesca



3  
自家製サルシッチャと  
リコッタチーズのクリームソース  
生パスタ タリアテッレ ミントの香り  
Fresh Tagliatelle with Housemade Salsiccia  
and Ricotta Cream sauce



4  
ペスカトーラ リングイネ  
Linguine Pescatora (+¥300)

## Pizza

下記の 5 ~ 8 の中から1品お選びください

Please choose from following 5-8.



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  
大山鶏むね肉と春のタケノコのピッツァ  
菜の花のジェノベーゼをアクセントに  
Pizza with Chicken Breast  
and Bamboo Shoots, Rapeseed Bud Pesto



7  
七里ガ浜  
しらす/ネギ/トマト/ブロッコリー/  
パ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 cauda sauce /  
Mozzarella / Grana Padano



8  
アマルフィイ  
パンチェッタ/はちみつ漬けレモン/  
ゴルゴンゾーラ/モッツアレラチーズ/  
グラナパダーノ//パセリ  
Amalfi Pancetta / Honey lemon / Parsley /  
Gorgonzola / Mozzarella / Grana Padano /

## Main Dish

下記の 9・10 のどちらから1品をお選びください

Please choose from following 9-10.



9  
近海鮮魚と春野菜のアクアパッツァ  
Aquapazza of Local Fresh Fish  
with Spring Vegetables



10  
スペイン産イベリアンビーフのサーロイン  
+¥1,400 (2名様) / +¥2,100 (3名様)  
Spanish Iberian Beef Sirloin Steak  
[ +¥1,400 (for 2 guests) / +¥2,100 (for 3 guests) ]

### 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

※2杯目以降は通常価格でのご提供となります。

### 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  
・コーヒー(ホットorアイス)  
・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。

# 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

¥1,380

Salad of Boiled Whitebait and Wild Arugula with White Balsamic Dressing



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

## Primo piatto パスタ



桜海老と春キャベツのビアンコ  
オレキエッテ ボッタルガと一緒に

Orecchiette with Sakura Shrimp  
and Spring cabbage in Bianco, Bottarga

¥1,690



浅利とアスパラガスのプッタネスカ  
生ショートパスタ コンキリエ

Fresh Short Pasta "Conchiglie"  
with Clams and Asparagus Puttanesca

¥1,590



自家製サルシッチャとリコッタチーズの  
クリームソース 生パスタ タリアテッレ  
ミントの香り

Fresh Tagliatelle with Housemade Salsiccia  
and Ricotta Cream sauce

¥1,790



ペスカトーラ リングイネ

Linguine Pescatora

¥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 -200g-

Spanish "Iberian Beef" Sirloin -200g-

¥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

自家製フォカッチャ (2切れ)

Housemade Focaccia (2 slices) ¥220

## 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



大山鶏むね肉と春のタケノコのピッツァ  
菜の花のジェノベーゼをアクセントに

### 季節のピッツァ

SEASONAL PIZZA

¥1,790

ベシャメル / モッツァレラ / 赤玉ねぎ / タケノコ / 鶏胸肉 /  
菜の花 / ニンニク / アーモンド / レモン / グラナパダーノチーズ

Béchamel / Mozzarella / Red onion / Bamboo shoots / Chicken breast /  
Rapini (spring greens) / Garlic / Almonds / Lemon / Grana Padano cheese



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 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ヨ 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 / セルバチコ / モッツァレラ / グラナパダーノ  
スペイン産ハム ハモンセラノ

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

## Dolce ドルチェ



ティラミス  
Tiramisu

¥850



ベイクドチーズケーキ  
Baked Cheesecake

¥850



木苺のチョコケーキ  
Raspberry Chocolate Cake

¥850



パナコッタ

コーヒー風味の濃厚な味わい  
Panna cotta - Milk & cream jelly

¥850



デリツツア・アル・リモーネ

レモン風味のクリームとカスタード、スポンジケーキを重ねた、南イタリアの伝統的なレモンケーキ  
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

## 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

スパークリングウォーター  
Sparkling Water

¥520

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

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

パインナップルジュース  
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** ¥900

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

**洋梨フィズ** ¥730

Non-alcoholic Pear 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



---

# 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



チーズ2種と季節のフルーツ

Two Kinds of Cheese with Seasonal Fruits

¥1,680



スペイン産生ハム ハモンセラノー

Jamon serrano from Spain

¥1,880

本日のスープ

Soup of the Day

¥660

自家製フォカッチャ (2切れ)

Housemade Focaccia (2 slices)

¥220



※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**



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**



青さ海苔のゼッポリーニ  
Zeppoline with Aosa Seaweed **¥1,080**



## 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

### 七里が浜

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



大山鶏むね肉と春のタケノコのピッツァ  
菜の花のジェノベーゼをアクセントに

### 季節のピッツァ

SEASONAL PIZZA

¥1,790

ベシャメル / モッツアレラ / 赤玉ねぎ / タケノコ / 鶏胸肉 /  
菜の花 / ニンニク / アーモンド / レモン / グラナパダーノチーズ

Béchamel / Mozzarella / Red onion / Bamboo shoots / Chicken breast /  
Rapini (spring greens) / Garlic / Almonds / Lemon / Grana Padano cheese



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 MARGHRITA ¥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 ハモンセラノ

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

## Primo piatto パスタ



桜海老と春キャベツのピアンコ  
オレキエッテ ボッタルガと一緒に

Orecchiette with Sakura Shrimp  
and Spring cabbage in Bianco, Bottarga

¥1,690



浅利とアスパラガスのプッタネスカ  
生ショートパスタ コンキリエ

Fresh Short Pasta "Conchiglie"  
with Clams and Asparagus Puttanesca

¥1,590



自家製サルシッチャとリコッタチーズの  
クリームソース 生パスタ タリアテッレ  
ミントの香り

Fresh Tagliatelle with Housemade Salsiccia  
and Ricotta Cream sauce

¥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



ペスカトーラ リングイネ

Linguine Pescatora

¥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 -200g-  
Spanish "Iberian Beef" Sirloin -200g-  
¥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

¥850



ベイクドチーズケーキ  
Baked Cheesecake

¥850



木苺のチョコケーキ  
Raspberry Chocolate Cake

¥850



パナコッタ

コーヒー風味の濃厚な味わい  
Panna cotta - Milk & cream jelly

¥850



デリツツア・アル・リモーネ

レモン風味のクリームとカスタード、スポンジケーキを重ねた、南イタリアの伝統的なレモンケーキ  
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

## 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

スパークリングウォーター  
Sparkling Water

¥520

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

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

パイナップルジュース  
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** ¥900

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

**洋梨フィズ** ¥730

Non-alcoholic Pear 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

### 桜 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 ¥8,400 / 3名様 ¥12,600

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テラセ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  
桜海老と春キャベツのピアンコ  
オレキエッテ ボツアルガと一緒に  
Orecchiette with Sakura Shrimp  
and Spring cabbage in Bianco, Bottarga



2  
浅利とアスパラガスの  
ブッタネスカ  
生ショートパスタ コンキリエ  
Fresh Short Pasta "Conchiglie"  
with Clams and Asparagus Puttanesca



3  
自家製サルシッチャと  
リコッタチーズのクリームソース  
生パスタ タリアテッレ ミントの香り  
Fresh Tagliatelle with Housemade Salsiccia  
and Ricotta Cream sauce



4  
ペスカトーラ リングイネ  
Linguine Pescatora (+¥300)

**Pizza** 下記の 5 ~ 8 の中から1品お選びください Please choose from following 5-8.



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  
大山鶏むね肉と春のタケノコのピッツァ  
菜の花のジェノベーゼをアクセントに  
Pizza with Chicken Breast  
and Bamboo Shoots, Rapeseed Bud Pesto



7  
七里ガ浜  
しらす/ネギ/トマト/ブロッコリー/  
パ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



8  
アマルフィイ  
パンチェッタ/はちみつ漬けレモン/  
ゴルゴンゾーラ/モッツアレラチーズ/  
グラナパダーノ//パセリ  
Amalfi Pancetta / Honey lemon / Parsley /  
Gorgonzola / 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!

ドルチェのみ Dolce Set +¥400

ドリンクのみ Drink Set +¥300

※2杯目以降は通常価格でのご提供となります。

### 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
- ・コーヒー(ホットorアイス)
- ・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。