



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



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**

<p>本日のスープ Soup of the Day ¥660</p>	<p>自家製フォカッチャ (2切れ) Housemade Focaccia (2 slices) ¥220</p>
---	--



※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**



※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



初夏の彩り野菜に
自家製サルシッチャと
辛いサラミのンドウイヤがアクセント

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

Mozzarella / Grana Padano / Ricotta / 'Nduja / Asparagus / Salsiccia /
Treviso Radicchio



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

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

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

Primo piatto パスタ



湘南しらすと浜名湖産青海苔のアーリオオーリオ
生パスタ タリオリーニ イタリア産からすみ添え

Fresh Tagliolini Aglio e Olio
with Whitebait and Green Laver

¥1,690



メカジキと茄子のシチリア風トマト煮み
フジッリ アーモンドのアクセント

Fusilli with Swordfish and Eggplant,
Sicilian-Style Tomato Sauce with Almonds

¥1,590



鳥取産大山鶏のラゲー ジェノベーゼクリーム
リガトーニ

Rigatoni with Chicken Meat Sauce
with Genovese Cream

¥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



真蛸のラゲ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



イベリアン牛フィレ肉のロースト
ヴィンコットソース

Roasted Beef Filet with Vincotto Reduction

¥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



デリッツァ・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

SHARE COURSE

初夏 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

イベリアン牛フィレ肉のロースト

ヴァインコットソース

Roasted Beef Filet with Vincotto Reduction

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。



2名様 ¥8,400 / 3名様 ¥12,600

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
湘南しらすと浜名湖産青海苔の
アーリオオーリオ
生パスタ タリオリーニ
イタリア産からすみ添え
Fresh Tagliolini Aglio e Olio
with Whitebait and Green Laver



2
メカジキと茄子の
シチリア風トマト煮み
フジリ アーモンドのアクセント
Fusilli with Swordfish and Eggplant
in Sicilian-Style Tomato Sauce
with Almonds



3
鳥取産大山鶏のラグー
ジェノベーゼクリーム
リガトーニ
Rigatoni with Chicken Meat Sauce
with Genovese Cream



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
モッツアレラ/グラナパダーノ/リコッタ/
ンドウイヤ/アスパラ/サルシッチャ/
トレビス
Mozzarella / Grana Padano / Ricotta /
*Nduja / Asparagus / Salsiccia /
Treviso Radicchio



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/
グラナパダーノ
Shichirigahama Whitebait / Green onion /
Tomato / Broccoli / Bagna càuda sauce /
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

- コーヒー (ホットorアイス)
- 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)
- 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。



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 from following 1-8.

Pasta



1

湘南しらすと
浜名湖産青海苔の
アーリオオーリオ
生パスタ タリオリーニ
イタリア産からすみ添え

Fresh Tagliolini Aglio e Olio
with Whitebait and Green Laver

セット価格 ¥2,400



2

メカジキと茄子の
シチリア風トマト煮み
フジッリ アーモンドのアクセント

Fusilli with Swordfish and Eggplant,
Sicilian-Style Tomato Sauce
with Almonds

セット価格 ¥2,300



3

鳥取産大山鶏のラグー
ジェノベーゼクリーム
リガトーニ

Rigatoni with Chicken Meat Sauce
with Genovese Cream

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/
モッツアレラチーズ/グラナパダーノ

Margherita Tomato sauce / Basil /
Mozzarella / Grana Padano

セット価格 ¥2,300



6

季節のピッツァ
モッツアレラ / グラナパダーノ /
リコッタ / ドウイヤ / アスパラ /
サルシッチャ / トレビス

Mozzarella / Grana Padano / Ricotta /
'Nduja / Asparagus / Salsiccia /
Treviso Radicchio

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/
グラナパダーノ

Shichirigahama Whitebait / Tomato /
Green onion / Broccoli /
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

セット価格 ¥2,600



※写真はイメージです。表示価格は税込です。



SHARE COURSE

初夏 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]

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。



2名様 ¥7,000 / 3名様 ¥10,500

Pasta

下記の 1~4 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
湘南しらすと浜名湖産青海苔の
アーリオオーリオ
生パスタ タリオリーニ
イタリア産からすみ添え
Fresh Tagliolini Aglio e Olio
with Whitebait and Green Laver



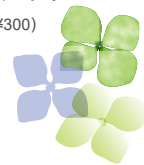
2
メカジキと茄子の
シチリア風トマト煮み
フジッリ アーモンドのアクセント
Fusilli with Swordfish and Eggplant,
Sicilian-Style Tomato Sauce with Almonds



3
鳥取産大山鶏のラグー
ジェノベーゼクリーム
リガトーニ
Rigatoni with Chicken Meat Sauce
with Genovese Cream



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



Pizza

下記の 5~8 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
モッツアレラ / グラナパダーノ / リコッタ /
ドゥウイヤ / アスパラ / サルシッチャ /
トレビス
Mozzarella / Grana Padano / Ricotta /
'Nduja / Asparagus / Salsiccia /
Treviso Radicchio



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/
グラナパダーノ
Shichirigahama Whitebait / Green onion /
Tomato / Broccoli / Bagna càuda sauce /
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 から1品お選びください

Please choose from following 9-10.



9
近海鮮魚のソテー
サルサベルデ
Sautéed Fish with Salsa Verde



10
イベリアン牛フィレ肉のロースト
ヴィンコットソース
+¥1,400 (2名様) / +¥2,100 (3名様)
Roasted Beef Filet with Vincotto Reduction
[+¥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

+¥400

Dolce Set

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)



ドリンクのみ

+¥300

Drink Set

※2杯目以降は通常価格となります。

- ・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。

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



湘南しらすと浜名湖産青海苔のアーリオオーリオ
生パスタ タリオリーニ イタリア産からすみ添え

Fresh Tagliolini Aglio e Olio
with Whitebait and Green Laver

¥1,690



メカジキと茄子のシチリア風トマト煮み
フジッリ アーモンドのアクセント

Fusilli with Swordfish and Eggplant,
Sicilian-Style Tomato Sauce with Almonds

¥1,590



鳥取産大山鶏のラゲー ジェノベーゼクリーム
リガトーニ

Rigatoni with Chicken Meat Sauce
with Genovese Cream

¥1,790



ペスカトーラ リングイネ

Linguine Pescatora

¥2,190

Second piatto メイン



イベリアン牛フィレ肉のロースト
ヴィンコットソース

Roasted Beef Filet with Vincotto Reduction

¥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



初夏の彩り野菜に
自家製サルシッチャと
辛いサラミのンドウイヤがアクセント

季節のピッツァ

SEASONAL PIZZA

¥1,790

モッツアレラ / グラナパダーノ / リコッタ / ンドウイヤ /
アスパラ / サルシッチャ / トレビス

Mozzarella / Grana Padano / Ricotta / 'Nduja / Asparagus / Salsiccia /
Treviso Radicchio



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ヨ 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

トマト / セルバチコ / モッツアレラ / グラナパダーノ
スペイン産ハム ハモンセラノ

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