

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



湘南しらすと小松菜の
アーリオオーリオ
ペペロンチーノ カラスミかけ
生パスタ タリオリーニ

Whitebait and Komatsuna
Aglio Olio Peperoncino
with Bottarga

セット価格 ¥2,400

2



国産牡蠣と牛蒡のアラビアータ
リガトーニ

Oyster and Burdock Arrabbiata Rigatoni

セット価格 ¥2,300

3



豚挽肉とカリフラワーの
クリームパスタ オリキエッテ
ローズマリーの香り

Pork and Cauliflower Cream
Orecchiette

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/
モッツァレラチーズ/グラナパダーノ

Marghrita　Tomato sauce / Basil /
Mozzarella / Grana Padano

セット価格 ¥2,400

6



季節のピッツァ
大山鶏の低温調理/ブロッコリー/
モッツァレラチーズ

Chicken / Broccoli / Mozzarella

セット価格 ¥2,600

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 ¥2,700

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/モッツァレラチーズ/
グラナパダーノ/パセリ

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

セット価格 ¥2,700

※写真はイメージです。表示価格は税込です。

SHARE COURSE

冬 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 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
湘南しらすと小松菜の
アーリオオーリオペペロンチーノ
カラスミかけ 生パスタ タリオリーニ
Whitebait and Komatsuna
Aglio Olio Peperoncino with Bottarga



2
国産牡蠣と牛蒡のアラビアータ
リガトーニ
Oyster and Burdock Arrabbiata Rigatoni



3
豚挽肉とカリフラワーの
クリームパスタ オリキエッテ
ローズマリーの香り
Pork and Cauliflower Cream Orecchiette



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/
モッツァレラチーズ/グラナパダーノ
Marghrita Tomato sauce / Basil /
Mozzarella / Grana Padano



6
季節のピッツァ
大山鶏の低温調理/ブロッコリー/
モッツァレラチーズ
Chicken / Broccoli / Mozzarella



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
Chicken / Broccoli / Mozzarella



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/モッツァレラチーズ/
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
近海鮮魚のアクアパッツァ
Acqua Pazza



10
北海道産 サーロインステーキ
ローズマリーポテト添え
+¥1,800（2名様）/ +¥2,700（3名様）
Sirloin Steak
[+¥1,800 (for 2 guests) / +¥2,700 (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 ハモンセラーノ
Jamon serrano from Spain　¥1,880



季節のお芋のフリット アンチョビマヨネーズ添え
Fried Potatoes with Anchovy Mayonnaise　¥1,180

※写真はイメージです。表示価格は税込です。

Primo piatto パスタ



湘南しらすと小松菜の
アーリオオーリオ ペペロンチーノ カラスミかけ
生パスタ タリオリーニ

Whitebait and Komatsuna
Aglio Olio Peperoncino with Bottarga

¥1,690



国産牡蠣と牛蒡のアラビアータ
リガトーニ

Oyster and Burdock Arrabbiata Rigatoni

¥1,590



豚挽肉とカリフラワーのクリームパスタ
オリキエッテ ローズマリーの香り

Pork and Cauliflower Cream Orecchiette

¥1,790



ペスカトーラ リングイネ

Linguine Pescatora

¥2,190

Second piatto メイン



北海道産　サーロインステーキ
ローズマリーポテト添え

Sirloin Steak

200g ¥2,980
300g ¥4,280

小田原漁港直送　鮮魚のアクアパッツァ

Fresh Fish Acqua Pazza

¥2,780

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。

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 ¥1990

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



大山鶏の低温調理とブロッコリーの
グラタン風ピッツァ

季節のピッツァ
SEASONAL PIZZA ¥1,890

大山鶏の低温調理/ブロッコリー/ モッツァレラチーズ

Chicken / Broccoli / Mozzarella



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 ¥1,990

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

※写真はイメージです。表示価格は税込です。

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 ¥1,690

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 ¥2,020

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 ¥1,790

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 ¥1,930

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 ¥2,030

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

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。

Dolce ドルチェ



ティラミス ¥850
Tiramisu



ベイクドチーズケーキ ¥850
Baked Cheesecake



木苺のチョコケーキ ¥850
Raspberry Chocolate Cake



パンナコッタ ¥850
コーヒー風味の濃厚な味わい
Panna cotta - Milk & cream jelly



デリッツァ・アル・リモーネ ¥850
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

季節のジェラート ¥680
Seasonal Gelato - Italian ice cream

デザートの盛り合わせ ¥1,500
※2人前の分量です
Dolce misto - Assorted desserts

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 シングル Single ¥500
Espresso 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)

スパークリングウォーター ¥520
Sparkling Water

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

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

パインナップルジュース ¥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

おすすめ
リゾートカクテル



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

ビール BIRRA

生ビール Regular ¥780 / Small ¥590
Beer

イタリアンビール ¥900
Italian beer

ノンアルコール ALCOL NULLA

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-alcoholicBlue Fizz
ブルーシロップ＋ソーダ

トロピカルアイスティー ¥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＋アイスティー

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

食後酒 DIGESTIVO

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

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

ウィスキー 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

※写真はイメージです。表示価格は税込です。



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

SHARE COURSE
冬 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

北海道産 サーロインステーキ
ローズマリーポテト添え
Sirloin Steak

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 ¥8,800 / 3名様 ¥13,200

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.



湘南しらすと小松菜の
アーリオオーリオペペロンチーノ
カラスミかけ 生パスタ タリオリーニ
Whitebait and Komatsuna
Aglio Olio Peperoncino with Bottarga



国産牡蠣と牛蒡のアラビアータ
リガトーニ
Oyster and Burdock Arrabbiata Rigatoni



豚挽肉とカリフラワーの
クリームパスタ オリキエッテ
ローズマリーの香り
Pork and Cauliflower Cream Orecchiette



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.



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
Marghrita Tomato sauce / Basil / Mozzarella / Grana Padano



季節のピッツァ
大山鶏の低温調理/ブロッコリー/
モッツァレラチーズ
Chicken / Broccoli / Mozzarella



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



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/モッツァレラチーズ/
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)
- 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



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 ハモンセラーノ

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 アンチョビマヨネーズ添え
Fried Potatoes with Anchovy Mayonnaise
¥1,180



自家製ボロネーゼとジャガイモのグラタン
Bolognese and Potato Gratin
¥1,880



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ご堪能ください。

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 ¥1,990

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



大山鶏の低温調理とブロッコリーの
グラタン風ピッツァ

季節のピッツァ
SEASONAL PIZZA ¥1,890

大山鶏の低温調理/ブロッコリー/ モッツァレラチーズ

Chicken / Broccoli / Mozzarella



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 ¥1,990

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

※写真はイメージです。表示価格は税込です。

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 ¥1,690

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 ¥2,020

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 ¥1,790

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 ¥1,930

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 ¥2,030

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

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



湘南しらすと小松菜の
アーリオオーリオペペロンチーノ カラスミかけ
生パスタ タリオリーニ

Whitebait and Komatsuna
Aglio Olio Peperoncino with Bottarga

¥1,690



国産牡蠣と牛蒡のアラビアータ
リガトーニ

Oyster and Burdock Arrabbiata Rigatoni

¥1,590



豚挽肉とカリフラワーのクリームパスタ
オリキエッテ ローズマリーの香り

Pork and Cauliflower Cream Orecchiette

¥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



自家製和牛の赤ワイン煮込み パッケリと共に

Braised Wagyu Beef in Red Wine Sauce and Paccheri

¥1,890



ペスカトーラ リングイネ

Linguine Pescatora

¥2,190

※写真はイメージです。表示価格は税込です。

Second piatto メイン



北海道産 サーロインステーキ ローズマリーポテト添え

北海道産　サーロインステーキ　ローズマリーポテト添え
Sirloin Steak
200g ¥2,980
300g ¥4,280

骨付き鴨のコンフィ　カチャトーラ風
Duck Leg Confit, Cacciatora Style
¥2,280

那須高原豚のミラノ風カツレツ
Nasu Kogen Pork Milanese
¥2,480

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



小田原漁港直送　鮮魚のアクアパッツァ

※写真はイメージです。表示価格は税込です。

Dolce ドルチェ



ティラミス ¥850
Tiramisu



ベイクドチーズケーキ ¥850
Baked Cheesecake



木苺のチョコケーキ ¥850
Raspberry Chocolate Cake



パンナコッタ ¥850
コーヒー風味の濃厚な味わい
Panna cotta - Milk & cream jelly



デリッツァ・アル・リモーネ ¥850
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

季節のジェラート ¥680
Seasonal Gelato - Italian ice cream

デザートの盛り合わせ ¥1,500
※2人前の分量です
Dolce misto - Assorted desserts

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 シングル Single ¥500
Espresso 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)

スパークリングウォーター ¥520
Sparkling Water

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

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

パインナップルジュース ¥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

おすすめ
リゾートカクテル



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

ビール BIRRA

生ビール Regular ¥780 / Small ¥590
Beer

イタリアンビール ¥900
Italian beer

ノンアルコール ALCOL NULLA

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-alcoholicBlue Fizz
ブルーシロップ＋ソーダ

トロピカルアイスティー ¥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＋アイスティー

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

食後酒 DIGESTIVO

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

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

ウィスキー 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

※写真はイメージです。表示価格は税込です。