

# EATALY

MARUNOUCHI



## 丸の内店7周年記念メニュー

8/8 (木) - 9/8 (日)

### Pasta

丸の内店7周年 記念メニュー

#### Spaghetti con colatura di alici e bottarga

コラトウーラとボツタルガのスパゲッティ



南イタリア、アマルフィ海岸の特産品の魚醤コラトウーラを使用。ボツタルガ（からすみ）をプラスし、シンプルながらも凝縮した味をお楽しみください。

¥1,780



#### Colatura di alici コラトウーラ

カタクチイワシを塩蔵、熟成させた魚醤です。主に、カンパニア州の港町・チェターラで伝統的に作られています。塩みと魚独特のうまみ、そのどちらも兼ねた万能調味料で、たった一滴たらずだけでも料理に奥深い味わいを与えてくれます。コラトウーラのルーツ「ガラム」は古代ローマ人も愛用していました。

マーケットにて販売中 ¥1,580 /40ml

### Pasta Course

7周年記念 パスタ・コース

お1人様 ¥2,980

#### ANTIPASTO

前菜

カプレーゼ / カポナータ / パネッレ  
ヴェントリチーナの盛り合わせ

#### LA PASTA

パスタ

下記からお選びください

SPAGHETTI CON COLATURA DI ALICI E BOTTARGA

コラトウーラとボツタルガのスパゲッティ

魚醤コラトウーラを使用し、ボツタルガをプラスしたスパゲッティ。

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

プッタネスカ

アンチョビ、オリーブ、ケッパーを加えたピリッと辛いトマトソースのスパゲッティ。

SPAGHETTO EATALY

スパゲッティ・イータリー

グラニャーノ産のスパゲッティ、ダッテリーノトマト、リグーリア産のオイルを使用。

※ペンネに変更できます。

SPAGHETTO EATALY CON STRACCIATELLA

スパゲッティ・イータリー ストラッチャテッラのせ

ダッテリーノトマトのソースをからめたスパゲッティにストラッチャテッラをトッピング。

+ ¥200

#### DOLCE

ドルチェ

下記からお選びください

MACEDONIA CON GELATO

マCHEDONIA・コン・ジェラート

TIRAMISÙ

ティラミス

#### DOPO PASTO

食後のドリンク

下記からお選びください

ESPRESSO

エスプレッソ (シングル / ダブル)

AMERICANO

アメリカーノ

CAMOMILLA

カモミール

INFUSO DI DOPO PASTO

食後のハーブティー

TÈ VERDE E MENTA

ミントグリーンティー

MIRTILLO E LAMPONE

ブルーベリー & ラズベリーティー

価格は全て税込み価格です

### Anniversary Course

7周年記念 アニバーサリーコース

お1人様 ¥5,500

Pasta Course に  
食前酒とメイン料理をプラスした豪華コース

#### APERITIVO

食前酒

セラフィニ&ヴィドット / ボッリチーナ・プロセッコ

または、ノンアルコールミモザより1杯

#### ANTIPASTO

前菜

カプレーゼ / カポナータ / パネッレ  
ヴェントリチーナの盛り合わせ

#### LA PASTA

パスタ

左記パスタからお選びください

#### SECONDO

メイン料理

下記からお選びください

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA

メカジキのグリル

香ばしくグリルしたメカジキ。



TAGLIATA DI MANZO

黒毛和牛のタリアータ

ルーコラとグラマーナバターノをたっぷり添えた牛肉のロースト。



#### DOLCE

ドルチェ

左記ドルチェからお選びください

#### DOPO PASTO

食後のドリンク

左記食後のドリンクからお選びください