

EAT ALY

SUMMER MENU



la Pasta

TROFIE AL PESTO | ¥2,480

トロフィエ アル ペスト

手打ち風ショートパスタ「トロフィエ」に、香り高い自家製バジリコのペーストをたっぷり絡めて。ジェノヴァ伝統の一皿。



SPAGHETTI AL NERO DI SEPIA | ¥1,980

イカスミのスパゲッティ

水の都ヴェネツィアの名物料理。真っ黒なイカスミを絡めたパスタは、味わい深く白ワインとの相性も抜群です。



TAGLIOLINI AI FRUTTI DI MARE E COLATURA DI ALICI | ¥2,680

コラトゥーラ風味の魚介のタリオリーニ

コラトゥーラ(イワシの魚醤)の奥深い旨みをまとわせた、魚介たっぷりのタリオリーニ。



PICI ALL'AGLIONE | ¥1,980

ピーチ アツラリオーネ

トスカナ伝統の太麺パスタ「ピーチ」に、アリオネ(大粒にんにく)を使った香り豊かなトマトソースを合わせた、素朴で力強い味わいの一皿。



i Dolci

TIRAMISÙ ALLA NOCCIOLA

ティラミス アツラ ノッチョーラ

¥1,280



EATALY ICONSのヘーゼルナッツペーストを使用した、香ばしく濃厚なコクとなめらかな口どけを楽しめるティラミス。

MENÙ DI INIZIO ESTATE

初夏の Pasta コース

¥3,980

ANTIPASTO

ニース風サラダ (ハーフサイズ) または
アンティパストミスト EATALY 原宿

PASTA

(下記よりお選びください)

トロフィエ アル ペスト +¥500

イカスミのスパゲッティ

コラトゥーラ風味の魚介のタリオリーニ +¥700

ピーチ アツラリオーネ

DOLCE

ティラミス アツラ ノッチョーラ

CAFFÈ E TISANE

(下記よりお選びください)

エスプレッソ(シングル、ダブル)、

アメリカーノ(アイス、ホット)

食後のハーブティー、カモミールティー

アイス ブルーベリー&ラズベリーティー



i Vini

"ETICHETTA GRIGIA" COLLI DI LUNI VERMENTINO

“エチケッタ グリージャ” コッリ ディ ルーニ
ヴェルメンティーノ

ルナエ | リグーリア州 | ヴェルメンティーノ

glass ¥1,280

bottle ¥7,000



"CASAL DI SERRA" VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE

“カサル ディ セッラ” ヴェルディッキオ デイ

カステッリ ディ イエー ジクラッシコ スペリオレ

ウマニ ロンキ | マルケ州 | ヴェルディッキオ

glass ¥940

bottle ¥5,500



la Bibita

LIMONATA | ¥780

リモナータ

ニাসカ ポルトフィーノ | リグーリア州 *ノンアルコール
リグーリア産レモンを使用した、爽やかなナチュラルレモネード。

価格は税込価格です