



E A T A L Y

Autumn bites

秋の味覚をお楽しみください



TAGLIATELLE
AI FUNGHI PORCINI

ポルチーニのタリアテッレ

イタリアの秋を代表するポルチーニを
タリアテッレとお楽しみください。

GLI SPECIALI DELL'AUTUNNO

秋に楽しむイタリアの味覚



TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI

ポルチーニのタリアテッレ ¥ 2,680

ポルチーニの香りと旨味は、タリアテッレとの相性抜群です

グラスワイン付きセット

(ワインは裏面よりお選びいただけます) ¥ 3,480



PIZZA FUNGHI PORCINI E SALSICCIA

ポルチーニとサルシッチャのピッツァ

香り高いポルチーニと、サルシッチャをトッピングしたピッツァ

¥ 2,980

PARMACOTTO



PIZZA MACELLAIO

ピッツァ・マチェッライオ

¥ 2,580

イタリア産パルマコット プロシュットコット使用

MENU AUTUNNALE

ポルチーニを味わうパスタコース

お1人様 ¥4,380



Antipasto

下記よりお選びください

イタリア産プロシュットコット&
パルミジャーノ・レッジャーノ盛り合わせ

アンティパストミストEATALY 原宿

Pasta

ポルチーニのタリアテッレ

Dolce

下記よりお選びください

ティラミス パンナコッタ

Caffè e tisane

下記よりお選びください

エスプレッソ

アメリカーノ (アイス / ホット)

カモミールティー

食後のハーブティー

GUSTO L'AUTUNNO A CASA

ご自宅でもイタリアの味を!

上質な栗の風味とサトウキビの甘みが
溶け合う、濃厚で滑らかなマロンクリーム。
100%天然素材で作られています。

マロンクリーム アグリモンターナ社

¥ 2,380 / 350g



価格は全て税込価格です

EMILIA-ROMAGNA

美食の州「エミリア・ロマーニャ」

イタリア産加熱ハム解禁

エミリア・ロマーニャ州創業のパルマコット社は原料にこだわり、伝統的製法により化学調味料を使用せず、より素材を活かすナチュラルな味わいを追求しています。約2年ぶりに入荷した、高品質なイタリア産加熱ハムをお楽しみください。



PARMACOTTO イタリア産プロシュットコット&
パルミジャーノ・レッジャーノ盛り合わせ ¥1,980

PARMACOTTO グラスワイン付きーフサイズの盛り合わせセット
(ワインは裏面よりお選びいただけます) ¥1,680

パルマコット
パンチエッタコッタ

パルマコット
モルタデッラ

パルマコット
プロシュットコット



I VINI DA DEGUSTARE IN AUTUNNO

秋に味わうイタリアワイン & ドリンク

CECI / NERO DI LAMBRUSCO

チェーチ / ネロ・ディ・ランブルスコ

柔らかいブラックベリーやプラムなどのフルーティさが特徴です。
バランスの取れた味わいの真っ赤なスパークリングワインです。

品種: ランブルスコ

産地: エミリア・ロマーニャ州

glass ¥880 / bottle ¥5,800



MASI / LEVARIE SOAVE CLASSICO

マアジ / レヴァリエ ソアーヴェ クラッシコ

藤の花や、バラ、ヴァニラ、パイナップル、トロピカルフルーツなどの
繊細な香り、程よい酸味とストラクチャーのバランスが絶妙なワインです。

品種: ガルガーネガ、トレッビアーノ・ディ・ソアヴェ

産地: ヴェネト州

glass ¥ 880 / bottle ¥ 5,800



MASI / BONACOSTA VALPOLICELLA CLASSICO

マアジ / ボナコスタ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ

熟したチェリーやプラムを思わせる果物の香りが心地よく、
しっかりとした構成がありながら、フレッシュ感のあるバランスの
とれた味わいが特徴です。

品種: コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ

産地: ヴェネト州

glass ¥ 990 / bottle ¥ 5,980



BEVANDA ANALCOLICHA ノンアルコールドリンク



NIASCA PORTOFINO / MANDARINATA

ニアスカ・ポルトフィーノ / マンダリナータ

爽やかな香り高いマンダリンオレンジのソーダです。

¥ 680 (250ml)

価格は全て税込価格です

