



オンリーエムアイ 期間限定 9月16日(水) - 9月29日(火)

イタリア秋の味覚 パスタコース

¥3,980 (税込)

前菜

——— 前菜盛り合わせ ———

生ハム、キノコのバルサミコ風味、
蕪ムースのクロスティーニ、
季節野菜のバーニャカウダ

プリモピアット

(下記よりお選びください)

- ・ ポルチーニのタリアテッレ (+¥900)
- ・ 栗入りイノシシラグーソースのピーチ (+¥900)
- ・ フォンティーナソースのニョッキ
- ・ カボチャとアマレッティのラヴィオリ

セコンドピアット

黒毛和牛のタリアータ ハーフサイズ (+¥2,000)

ドルチェ

ティラミス

食後のカフェ

(下記よりお選びください)

- ・ エスプレッソ (シングルまたはダブル)
- ・ アメリカーノ (ホットまたはアイス)
- ・ カモミールティー
- ・ 食後のハーブティー
- ・ アイス ブルーベリー & ラズベリー ティー

E A T A L Y

EAT ALY

TAGLIATELLE AI PORCINI | ¥2,980

ポルチャーニのタリアテッレ

秋のイタリアを感じさせる
香り高いポルチャーニを
使ったタリアテッレ。



PICI AL RAGÙ DI CINGHIALE CON CASTAGNE | ¥2,980

栗入りイノシシ肉ラグーソースのピーチ

栗を加えた深い味わいの
イノシシ肉のラグーであえた
トスカーナの太い手打ち風
パスタ「ピーチ」。



GNOCCHI ALLA FONTINA | ¥2,080

フォンティーナソースのニョッキ

北イタリアの郷土料理として
親しまれるとろけるチーズソース
を絡めたニョッキ。



RAVIOLI DI ZUCCA E AMARETTI | ¥2,080

カボチャとアマレットのラヴィオリ

北イタリアのロンバルディア州で受け継が
れているカボチャとアマレットを
つめたパスタ。
ほんのり甘く、濃厚な味わい。



i Vini

おすすめワイン

CETAMURA BIANCO

チェタムラ ビアンコ

バディア ア コルティブオーノ | トスカーナ州 |
ヴィオニエ、シャルドネ

柑橘系の香りとフレッシュなハーブの香りが際
立つ芳醇で若々しいワイン。口当たりは心地よ
い酸味と、最後に広がるミネラル感のある旨味
が特徴。

glass ¥1,180



CHIANTI CLASSICO

キャンティ クラシコ

バディア ア コルティブオーノ | トスカーナ州 |
サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、
チリエジョーロ、コロリーノ

完熟した果実の濃厚な香りで、広がり複雑味
があります。フルボディの味わいながら、バラン
スの良い酸があり柔らかさと丸みのある味わい
が特徴。

glass ¥1,300



価格は税込価格です



AUTUMN MENU

9月30日(水) - 11月11日(水)



EATALLY



MENÙ DI PASTA

秋の北・中部イタリアを味わうパスタコース

¥3,980

gli ANTIPASTI

— 秋の菜盛り合わせ —

ブルスケッタ フンギ & プロシュット コット

ブルスケッタ ゴルゴンゾーラクレーマ

生ハム

サラミ

la PASTA

(下記よりお選びください)

ポルチーニのタリアテッレ (+¥900)

栗入りイノシシ肉ラグーソースのピーチ (+¥900)

セージバターソースのニョッキ

スパゲッティ ヴォンゴレ

il DOLCE

ズッコット クラッシコ または

ティラミス アル ジャンドゥーヤ

il CAFFÈ E LE 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



秋を味わう北中部イタリア食の旅

ヴェネト州 & トスカーナ州



la Pasta

TAGLIATELLE AI PORCINI | ¥2,980

ポルチーニのタリアテッレ

秋のイタリアを感じさせる
香り高いポルチーニを
使ったタリアテッレ。



PICI AL RAGÙ DI CINGHIALE CON CASTAGNE | ¥2,980

栗入りイノシシ肉ラグーソースのピーチ

栗を加えた深い味わいの
イノシシ肉のラグーであえた
トスカーナの太い手打ち風
パスタ「ピーチ」。



GNOCCHI AL BURRO E SALVIA | ¥1,980

セージ バター ソースのニョッキ

シンプルにセージバターとたっぷりの
パルミジャーノレッジャーノDOP
で仕上げたニョッキ。



la Pizza

PIZZA AI PORCINI E SALSICCIA | ¥2,980

ポルチーニとサルシッチャのピッツァ

ポルチーニ、サルシッチャ、
モッツアレッラ



PIZZA ALLA ZUCCA E PANCETTA COTTA | ¥2,680

カボチャ & パンチェッタ コッタのピッツァ

カボチャ、パンチェッタ コッタ、
マッシュルーム、モッツアレッラ、
ニンニク



il Secondo

ARROSTO DI MANZO WAGYU GIAPPONESE CON PORCINI SALTATI | ¥5,380

黒毛和牛のロースト ポルチーニソテー添え

香り高いポルチーニと少し厚めに
カットした黒毛和牛のロースト。



i Dolci

ZUCCOTTO CLASSICO | ¥1,480

ズッコット クラッシコ

トスカーナ生まれの伝統的なズッコット。赤いリキュール
「アルケルメス」の甘い香りとともに楽しみください。

*アルコール使用。お子様、妊娠中の方、運転される方はご注意ください。



TIRAMISÙ EATALY | ¥1,080

ティラミス イータリー

マスカルポーネとヴェルニャーノ社のエスプレッソを使った
贅沢なティラミス。

i Vini e i Cocktail

SOAVE CLASSICO DOC

ソアーヴェ クラッシコ

ピエロバン | ヴェネト州 |
ガルガネガ、トレッピアーノ ディ ソアーヴェ

glass ¥1,000 bottle ¥6,500



"RIGOLETO" MONTECUCCO ROSSO

“リゴレート” モンテクッコ ロッソ

コッレ マッサーリ | トスカーナ州 |
サンジョヴェーゼ、チリエジョーロ、モンテプルチアーノ

glass ¥1,000 bottle ¥6,500



PUCCINI

プッチーニ

シチリア産の希少なマンダリンオレンジの果汁を使用
した芳醇な香りとフルーティーで爽やかな味わいの
カネッラ社のスパークリングカクテル。

*低アルコール (5%)

glass ¥880 bottle ¥4,980



la Bevanda Analcolica

SODA AL TÈ ROOIBOS SPEZIATO | ¥880

スパイシー ルイボスティーソーダ

ヴァルヴェルベ社のルイボスティーを使用した
ほのかにスパイシーで爽やかな味わいの
ティーソーダ。(ノンアルコール)



価格は税込価格です

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EATALYでは、100%イタリア産の最高品質エクストラバージンオリーブオイルのみを厳選して取り扱っています。その魅力をお楽しみいただける特別なテイスティングメニューをご用意しました。

DEGUSTAZIONE DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA | ¥880 オリーブオイル テイスティングセット

トスカーナとシチリア、2つの産地が生み出すオリーブオイルの味わいを、テーブルでお楽しみください。

シチリアIGP / イタリアー

シチリアを代表する品種、ピアンコリッラやノチェッラーラ・デル・ペリーチェなど、厳選したオリーブを低温で丁寧に搾油。鮮やかな深緑色で、アーティチョークや刈りたての草、ハーブを思わせる爽やかな香りが広がります。

トスカーナIGP / イタリアー

トスカーナ固有の品種を使い、主にヴァル・ドルチャとマレンマの丘陵地帯で育ったオリーブから、低温で丁寧に搾油。しっかりとした味わいの中に、心地よい苦みと辛みが調和した、豊かな風味が魅力です。



PAIRINGS

オイルは、それぞれに個性があります。イタリアには500種類以上の品種があり、豊かな土地と多彩な品種が育む、さまざまな味わいがあります。自分好みの一本を選ぶために、おすすめの組み合わせをご紹介します。



DELICATE & SWEET

繊細でまろやか

鶏肉などの白身肉、魚のカルパッチョなどの生魚、リゾット、サラダなど、繊細な味わいの料理に。



MEDIUM-INTENSITY

ほどよいコク

野菜、スープ、豆類、肉、魚など、しっかりとした風味の料理に。



INTENSE AND SPICY

力強くスパイシー

豆類や赤身肉など、より力強く個性的な風味の料理に。