

ITALY is EATALY



TAGLIERI

ハム／サラミ／チーズ

ANTIPASTO MISTO LA GRIGLIA

¥2,680

アンティパスト・ミスト・ラ・グリーリア

厳選生ハム / トリュフ風味のクロケッタ / ピンツィモーニオ

ゴルゴンゾーラ・クレーマのクロスティーニ / パルミジャーノ・レッジャーノのジェラート

1人前追加 ¥1,340

AFFETTATI MISTI

¥1,880

厳選ハム、サラミの盛合せ

内容は入荷状況により変わりますので、スタッフにお尋ねください。

PROSCIUTTO CRUDO CON FRUTTA DI STAGIONE

¥2,480

厳選生ハムと季節のフルーツ

内容は入荷状況により変わりますので、スタッフにお尋ねください。

FORMAGGI MISTI 3 TIPI

¥1,780

イタリア産チーズの盛合せ 3種

内容は入荷状況により変わりますので、スタッフにお尋ねください。

PARMIGIANO REGGIANO CON ACETO BALSAMICO DI MODENA

¥1,680

割りたてのスカラブリーニ杜パルミジャーノ・レッジャーノ

ジュスティ杜バルサミコ添え

ANTIPASTI

アンティパスト

CALDI

温 菜

FRITTO MISTO GINZA

¥2,280

フリット・ミスト・ギンザ(香ばしく揚げた魚介のフリット)

SFORMATO DI STAGIONE

¥680

季節野菜のスフォルマート(優しい味わいのリコッタと季節野菜を使った一皿)

FRICO

¥980

フリーコ(ジャガイモとチーズを香ばしく焼いたワインによく合う一品)

FREDDI 冷 菜

CARPACCIO DI PESCE ￥1,980

鮮魚のカルパッチョ

INSALATA DI MARE SPECIALE ￥1,980

海の幸のサラダ

INSALATA CAPRESE ￥2,280

カプレーゼ(田園プラザ川場のモッツアレッタ使用)

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA ￥2,580

生ハムとモッツアレッタ(田園プラザ川場のモッツアレッタ使用)

BURRATA CON POMODORI FRESCHI ￥2,880

ブッラータ フレッシュトマト添え(田園プラザ川場のブッラータ使用)

KAWABA CHEESE

群馬県川場村の「田園プラザ川場」で生産される新鮮なフレッシュ・チーズ。
イタリア・ピエモンテ州にあるチーズ専門店 Giolito Formaggi(ジョリート・フォルマッジ)社の3代目にして、イーターのチーズ部門責任者のジョリート氏が監修しています。
ブッラータやモッツアレッタの上質で繊細な味わいをお楽しみください。



BAGNA CAUDA ￥1,780

季節野菜のバーニャカウダ

INSALATA ALLA SICILIANA ￥1,980

海老とフェネルのシチリア風サラダ(香り高いシチリア風のサラダ)

INSALATA DI POLPO ￥1,200

タコとジャガイモのサラダ



ANTIPASTO MISTO LA GRIGLIA
アンティパスト・ミスト・ラ・グリーリア

INSALATA ALLA SICILIANA
海老とフェネルのシチリア風サラダ

リグーリア州の
タッグヤスカ種の
オリーブ

ゴルゴンゾーラ・クレーマの
クロスティーニ

香り豊かな
トリュフ風味のクロケッタ

FRITTO MISTO GINZA
香ばしく揚げた魚介のフリット

クリーミーな
パルミジャーノ・レッジャーノ
のジェラート

PASTA

パスタ

PASTA FRESCA

パスタ・フレスカ

TAGLIATELLE AL POMODORO FRESCO

フレッシュトマトのタリアテッレ

¥1,680

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA CON ARAGOSTA

イカスミを練りこんだタリオリーニ（伊勢海老と魚介のソース）

¥3,880

CORZETTI AI FRUTTI DI MARE

コルツェッティ サフラン風味の魚介ソース

¥1,880

TROFIE AL PESTO

トロフィエ・アル・ペスト（香り高いバジリコのソースを伝統的なトロフィエで）

¥1,880

PENNE ALL'ARRABBIATA

ペンネ・アッラピアータ

¥1,880

CASONCELLI ALLA BERGAMASCA

ベルガモ風カソンチェッリ

¥1,880

GNOCCHI AL GORGONZOLA

ニョッキ・ゴルゴンゾーラ（なめらかな口当たりの自家製のニョッキを濃厚なゴルゴンゾーラソース）

¥1,880

FUSILLI ALLA BOSCAIOLA

フジッリ・ボスカイオーラ

¥1,880

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AI FRUTTI DI MARE

海の幸のキタッラ

¥2,380

CANNELLONI AL RAGÙ DI FARAONA

ホロホロ鳥のラグーのカネロニ（ホロホロ鳥とベシヤメルをたっぷり巻き込んだカネロニ）

¥1,980

LASAGNA CLASSICA

ラザニア・クラシカ（和牛を使った味わ深いボロネーゼソースを使ったラザニア）

¥1,880

PASTA FRESCA DEL GIORNO

本日のパスタ・フレスカ

¥-

スタッフにお尋ねください

リグーリア州の伝統的なパスタ



コルツェッティ

ベルガモ県で人気の詰め物パスタ



ベルガモ風カソンチェッリ

木こり風という名のキノコ入りのパスタ



フジッリ・ボスカイオーラ

濃厚な味わいのホロホロ鳥



ホロホロ鳥のラグーのカネロニ

表示価格は全て税込です



TROFIE AL PESTO
トロフィエ・アル・ペスト

SPAGHETTI ALLA
CHITARRA AI FRUTTI
DI MARE 海の幸のキタッラ

LA PIZZA Sottile Speciale

ピッツァ・ソッティーレ

MARGHERITA CON MOZZARELLA DI BUFALA

¥2,680

マルゲリータ コン モッツアレラ ディ ブーファラ
水牛のモッツアレラを使った極上のマルゲリータ

MARINARA CON POMODORINI CILIEGINI

¥1,780

マリナーラ コン ポモドリーニ 🍷
フレッシュなチェリートマトをトッピングした軽い味わいのマリナーラ

BURRATA CON TARTUFO

¥3,980

ブッラータとトリュフのピッツァ
新鮮なブッラータとトリュフの贅沢で芳醇な味わいのピッツァ

ORTOLANA BIANCA

¥2,480

オルトラーナ・ビアンカ
新鮮な季節の野菜とチーズのみを使った菜園風のピッツァ

SETTE FORMAGGI

¥2,980

7種チーズのピッツァ
7種のチーズを使った濃厚で贅沢な味わい

SALSICCIA CON SCAMORZA AFFUMICATA

¥2,780

サルシッチャとスカモルツァ 🍷
イタリアのソーセージ「サルシッチャ」とスモークされたスカモルツァチーズの絶妙な組み合わせ

ORTOLANA CON GRANCHIO AL LIMONE

¥3,480

カニと野菜のレモン風味のピッツァ 🍷
レモンとバジリコの爽やかな風味が広がる軽い味わいのピッツァ



マルゲリータ コン モッツアレラ ディ ブーファラ



オルトラーナ・ビアンカ



7種チーズのピッツァ



カニと野菜のレモン風味のピッツァ

表示価格は全て税込です



Mulino Marino flour is produced from soft Italian wheat, carefully selected and blended to produce the highest-quality flour

ムリーノ・マリーノ社の高品質なイタリア産の小麦粉を使用しています

BURRATA CON TARTUFO
ブッラータとトリュフのピッツァ

LA GRIGLIA

グリル料理

GRIGLIATA MISTA

おすすめのミックスグリル

GRIGLIATA MISTA CLASSICA ¥5,900

グリル・ミスト・クラッシカ 2名様分

- ①和牛のタリアータ ②霧島豚ロース
③大山鶏 ④サルシッチャ



GRAN GRIGLIATA MISTA ¥10,800

グラン・グリリアータ・ミスタ 2名様分

- ①短角牛タリアータ ②黒毛和牛フィレ
③北海道産鴨肉 ④仔羊 ⑤松阪牛ハラミ



PESCI

魚料理

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA

生カジキマグロのグリル

¥3,480

PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA

本日の鮮魚 ※詳しくは、スタッフにお尋ねください

¥3,480

VERDURE E FORMAGGIO

グリル野菜とチーズ

VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA

季節野菜のグリル



¥1,580

PROVOLONE ALLA GRIGLIA

プロヴォローネのグリル

¥2,280

VERDURE

野菜

INSALATA MISTA

インサラータ・ミスタ



¥1,380

PATATE ARROSTO

ジャガイモ・ロースト

¥780

表示価格は全て税込です



INSALATA MISTA

インサラータ ミスタ

GRIGLIATA MISTA CLASSICA

グリル・ミスト・クラッシカ

CARNE

肉料理

BISTECCA ALLA FIORENTINA

和牛のビステッカ・アツラ・フィオレンティーナ



¥13,800

FILETTO DI MANZO ALLA GRILIA

和牛フィレ肉のグリル (150グラム)

¥6,200

100グラム追加 ¥3,180

TAGLIATA DI MANZO

和牛のタリアート

¥4,980

AGNELLO ALLA GRIGLIA

仔羊グリル

¥3,980

MAIALE ALLA GRIGLIA

霧島豚肉のグリル

¥3,880

ANATRA ALLA GRILIA

北海道産合鴨のグリル

¥3,980

POLLO ALLA GRIGLIA

大山鶏モモのグリル

¥3,180



ラ・グリーリアおすすめコース・メニュー

全てのコースに前菜がつきます。

厳選生ハム、カプレーゼ、ミニ・バーニャカウダ、
トリュフ風味のグラタン、ゴルゴンゾーラクレーマのクロスティーニ



LA GRIGLIATA MISTA

グリル・ミスト・コース

¥6,300

- 前菜盛り合わせ
- 肉料理か魚介料理をお選びください



CARNE (肉) 肉と季節野菜のミックス・グリル

①和牛フィレ ②大山鶏 ③サルシッチャ ④季節野菜



PESCE (魚介) 鮮魚と季節野菜のミックス・グリル

①サーモン ②ホタテ ③有頭エビ ④季節野菜

-本日のドルチェ2種と、エスプレッソまたは食後のハーブティー

LA CARNE

肉を味わうグリル・コース

¥9,800

- 前菜盛り合わせ
- 本日のパスタ・フレスカ
- グリル・ミスト：①和牛フィレ ②松阪牛ハラミ ③仔羊 ④北海道産合鴨 ⑤季節野菜



-本日のドルチェ2種と、エスプレッソまたは食後のハーブティー

IL PESCE

鮮魚を楽しむグリル・コース

¥9,800

- 前菜盛り合わせ
- 本日のパスタ・フレスカ
- グリル・ミスト：入荷状況によって変わりますので
スタッフにお尋ねください。



※写真はイメージです

-本日のドルチェ2種と、エスプレッソまたは食後のハーブティー

LA FIORENTINA

和牛Tボーンステーキ・コース ※2名様から承ります

¥9,800
(1名様)

- 前菜盛り合わせ
- 本日のパスタ・フレスカ
- 和牛のTボーンステーキ(約500グラム)と季節野菜のグリル



表示価格は全て税込です

MENÙ GRIGLIA

ランチ・コース

Dalle 11.00 alle 17.00

LA LOMBATA ALLA GRIGLIA サーロイン・グリル・コース

¥4,980

- ミックスサラダ 厳選生ハム添え
- サーロイン・グリル 200グラム
- 本日のドルチェと、エスプレッソまたは食後のハーブティー



LA PASTA FRESCA パスタ・フレスカ・コース

¥3,980

- 前菜盛合せ
厳選生ハム、カプレーゼ、バーニャカウダ、
トリュフ風味のグラタン、ゴルゴンゾーラクレマのクロスティーニ
- パスタ・フレスカ ※パスタメニューからお選びください。
- 本日のドルチェとエスプレッソまたは食後のハーブティー



DOLCI

ドルチェ

PANNACOTTA

パンナコッタ

¥780

TIRAMISÙ

ティラミス

¥780

TIRAMISÙ ALLA FRUTTA DI STAGIONE

季節のフルーツ・ティラミス

¥980

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

ピスタチオのセミフレッド

¥780

ZUCCOTTO

ズコット

¥980

GELATO CON OLIO AL LIMONE

ジェラート レモンオイルがけ

¥780

GELATO DUE GUSTI

本日のジェラート2種盛り合わせ

¥980

GELATO CON ACETO BALSAMICO

ジェラート バルサミコがけ

¥780

AFFOGATO

アッフォガート

¥880