

LA PASTA
e

LA PIZZA

EATLY GINZA



ムリーノ・マリーノの小麦粉を使ったフリット

チーズとサラミはすべて店内でスライスされます



モデナ産のバルサミコ酢でさらに風味を



イタリア全土でつくられる個性豊かなワイン



I SALUMI ED I FORMAGGI

サルーミ & フォルマッジ

PROSCIUTTO CRUDO

厳選生ハム

フル ￥2,280

ハーフ ￥1,180

AFFETTATI MISTI

ハムの盛り合わせ

￥1,280

厳選された生ハム、サラミの盛合せ

※入荷状況により変わりますのでスタッフまでお尋ねください。

GNOCOCO FRITTO CON PROSCIUTTO CRUDO

厳選生ハムとニョッコ・フリット

￥1,780

切りたての生ハムに熱々の揚げ生地を添えるエミリア・ロマーニャ州の名物。

AFFETTATI E FORMAGGI MISTI

ハムとチーズの盛り合わせ

￥2,480

厳選された生ハム、サラミ、チーズの盛り合わせ。

※入荷状況により変わりますのでスタッフまでお尋ねください。

FORMAGGI MISTI

チーズの盛り合わせ

￥1,280

イタリア産のチーズの盛合せ

※入荷状況により変わりますのでスタッフまでお尋ねください。

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA

生ハムとモッツアレラ

￥2,580

生ハムと田園ブラザ川場の新鮮なモッツアレラの盛合せ

BURRATA CON POMODORI FRESCHI

ブルータ フレッシュトマト添え

￥2,880

生クリームと細かくしたモッツアレラを包み込んだ

田園ブラザ川場の絶品チーズ

IL PARMIGIANO REGGIANO

チーズの王様とも称されるパルミジャーノ・レッジャーノは、北イタリア、エミリア・ロマーニャ州の特定の地域でのみ生産されています。

約350の小規模生産者によって年間360万個以上が作られて

います。熟成を経て生まれる芳醇な香りと、味わいは、

そのまま食べても、すりおろしてパスタなどに使っても絶品です。



KAWABA CHEESE

群馬県川場村の「田園ブラザ川場」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、

イタリ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。

ブルータやモッツアレラの上質で繊細な味わいをお楽しみください。



LE INSALATE

サラダ

INSALATA TRICOLORE

トリコローレ

フル ￥1,480

トレビス、ルーコラ、アンディーヴをバルサミコで

ハーフ ￥880

味付けした3色のサラダ



INSALATA NIZZARDA

ニース風サラダ

フル ￥1,680

グリーンサラダにアンチョビ、オリーブ、ゆで卵、

ハーフ ￥980

ツナを加えたボリュームのあるサラダ

INSALATA MISTA CON PROSCIUTTO E GRANA

生ハムとグラナパダーノチーズのサラダ

フル ￥1,980

グリーンサラダに味わい深い生ハム、

ハーフ ￥1,180

グラナ・パダーノを添えたサラダ



Arancini :
ライスコロッケと
自家製トマトソース

EATLY



店内で手作りの
パーニャカウダソース



Panelle :
シチリアのストリートフード



当店ではイタリア米を使用しています

GLI ANTIPASTI

GLI ANTIPASTI

冷前菜

前菜

CALDI

温前菜

ANTIPASTO MISTO アンティパスト ミスト

CLASSICO

クラッシコ ¥2,180

厳選生ハム / トリュフのクロケッタ
/ ストラッキーノ / ピッツァピアンカ
/ クレーマディゴルゴンゾーラの
クロスティーニ / パーニャカウダ

1人前追加 ¥1,090



VERDURE

ヴェルドウーレ ¥2,180

野菜グリル / カボナータ / 玉葱のロースト
/ ジャガイモとゴルゴンゾーラのニード
/ タッジヤスカオリーブのクロスティーニ
/ ヴアレッタ豆のインサラータ / パネッレ

1人前追加 ¥1,090



※入荷状況により内容が変更となる場合があります

INSALATA DI MARE

海の幸のサラダ

フル ¥1,680

ハーフ ¥980

INSALATA CAPRESE

カプレーゼ

¥1,880

BAGNA CAUDA

バーニャカウダ

¥1,780

OLIVE TAGGIASCHE DI ROI

ロイ社のタッジヤスカ・オリーブ

¥780

リヴィエラ海岸沿いで収穫される小粒のタッジヤスカオリーブ

FRITTO MISTO

魚介のフリット

¥1,280

セモリナ粉をつけて揚げたサクサクの魚介のフリット

ARANCINI

アランチーニ (3個)

¥1,050

1個追加

¥350

PANELLE

パネッレ

¥880

ひよこ豆の生地をサクッと揚げたシチリアの名物

TRIPPA AL POMODORO

トリッパのトマト煮込み

¥1,180

VERDURE ALLA GRIGLIA

季節野菜のグリル

¥880

ARROSTO DI PATATE

ジャガイモのロースト

¥780

香ばしくローストしたローズマリー風味のジャガイモ

PIZZA BIANCA

ピッツァ ピアンカ・パン

PIZZA BIANCA GRANA PADANO

グラナー・パダーノのピッツァ・ピアンカ

¥480

ムリーノ・マリーノ社の小麦粉を使ったグラナー・パダーノ風味のシンプルなピッツァ。
生ハムやサラミとの相性も抜群です。

PANE

パン

¥380

LE MINESTRE

スープ

MINISTRONE

ミネストローネ

¥880

VELLUTATA DI LEGUMI DI VALLETTA

ヴァレッタ豆のポタージュスープ

¥880



表示価格はすべて税込みです



アフェルトラのリングイネの材料は
高品質なデュラム小麦の
セモリナ粉のみです。
時間をかけて乾燥させるので、
最適な食感をご提供できます。



タッジャスカ種100%で作られている
リグーリア州のオリーブオイル



LA PASTA

パスタ

SPAGHETTO EATALY CON STRACCIATELLA

スパゲット イータリー ストラッチャテッラのせ ￥1,980

ダッテリーノマトのソースをからめたスパゲッティに
田園ブラザ川場のストラッチャテッラをトッピング



SPAGHETTO EATALY

スパゲット イータリー ￥1,780

グラニャーノ産のスパゲッティ、ダッテリーノマト、リゲリア産のオイルを使用
※ペンネに変更できます

BUCATINI ALL'AMATRICIANA

ブカティーニ アマトリチャーナ ￥1,780

グアンチャーレのこくとトマトがマッチしたアマトリチェの伝統料理

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

スパゲッティ ボンゴレ ￥1,880

アサリをたっぷり使ったスパゲッティ

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

スパゲッティ カルボナーラ ￥1,780

卵とチーズだけで作る本格的なカルボナーラ ※ペンネに変更できます

LINGUINE ALLA GENOVESE

リングイネ ジェノヴェーゼ ￥1,780

バジリコの香りが爽やかな一皿

CACIO E PEPE

カチョエペペ ￥1,780

ペコリーノロマーノをたっぷり使い、黒胡椒の風味で仕上げるローマの味

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

プッタネスカ ￥1,780

アンチョビ、オリーブ、ケツパーを加えたピリツと辛いトマトソースのスパゲッティ

SPAGHETTI ALLA BOTTARGA

スパゲッティ ボツタルガ ￥1,880

イタリア産ボラのからすみをふんだんに使ったスパゲッティ

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE

フルッティ ディ マーレ ￥2,480

魚介のうま味たっぷりのリングイネ

LA PASTA FRESCA

パスタ・フレスカ

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI

リコッタチーズとほうれん草のラヴィオリ / トマトソース ￥1,780

リコッタチーズとほうれん草を詰めた自家製のラヴィオリをトマトソースで

リコッタチーズとほうれん草のラヴィオリ ￥1,780

リコッタチーズとほうれん草を詰めた

自家製のラヴィオリをセージ入りバター風味で



TAGLIOLINI AL POMODORO FRESCO

フレッシュトマトのタリアリーニ ￥1,680

フレッシュ・トマトを使ったシンプルで味わい深い一皿

LASAGNA

ラザニア ￥1,880

自家製ボロネーゼソースとベシャメルソースを重ねた濃厚な味わい

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

タリアテッレ ボロネーゼ ￥1,780

牛肉と香味野菜を煮込んだ味わい深いボロネーゼソースをからめたタリアテッレ

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI ANATRA

パッパルデッレ 鴨肉のラゲービアンコ ￥1,880

鴨肉の美味しさが際立つ幅広い自家製手打ちパスタ

PASTA STAGIONALE

季節のおすすめパスタ ￥ -

詳細はスタッフにお尋ねください

BURRATA
Thick and forunate fresh cheese

EATALY

Mulino Marino

伝統的な石臼引き製法で豊かな香りが特徴のピエモンテ州産の小麦粉。ピッツァ生地も毎日店内で手作りです。

LA PIZZA

ピッツァ

ムリーノ・マリーノ社の小麦粉を使った2種類の生地をお楽しみください

SOTTILE / ソッティーレ

生地を薄く伸ばし、香ばしく焼き上げたローマ風のピッツァ

CLASSICA / クラッシカ

小麦の豊かな香りと美味しさが感じられるクラシックなピッツァ

MARGHERITA

マルゲリータ

トマトソース、モッツアレッタ、バジリコ

¥1,980

MARINARA

マリナーラ

トマトソース、ニンニク、オレガノ

¥1,780

SICILIANA

シチリアーナ

トマトソース、アンチョビ、ケッパー、オレガノ、バジリコ、ニンニク

¥2,080

ROMANA

ロマーナ

トマトソース、モッツアレッタ、アンチョビ、オレガノ

¥2,180

DIAVOLA

ディアボラ

トマトソース、モッツアレッタ、ピッカントサラミ

¥2,280

CINQUE FORMAGGI

チンクエフォルマッジ

モッツアレッタ、ゴルゴンゾーラ・ピッカント、タレッジョ、グラナ・パダーノ、リコッタ

¥2,480

MACELLAIO

マチェッライオ

モッツアレッタ、グラナ・パダーノ、リコッタ、モルタデッラ、パンチェッタ、ハム、サルシッチャ、ローズマリー

¥2,480



SALSICCIA E NDUJA

青唐辛子とサルシッチャのピッツァ

サルシッチャ、モッツアレッタ、ンドゥーヤ、赤玉ねぎ、青唐辛子、ニンニク

¥2,280

CALZONE

カルツォーネ

トマトソース、モッツアレッタ、パンチェッタ

¥2,380



CAPRICCIOSA

カプリッチョーザ

トマトソース、モッツアレッタ、プロシュット・コット、キノコ、オリーブの実、アーティチョーク

¥2,380

PESCATORA

ペスカトーラ

トマトソース、ムール貝、ズワイガニ、エビ、イカ、オリーブの実

¥2,680

FUNGHI E PROSCIUTTO COTTO

キノコとハム

キノコ、ハム、バジリコ、ニンニク、モッツアレタ

¥2,480

BURRATA

ブッラータ

トマトソース、チェリートマト、ブッラータ、バジリコ

¥2,980

PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA

生ハムとルーコラ

厳選生ハム、モッツアレッタ、グラナ・パダーノ、ルーコラ

¥2,980

メニュー内のアイコンについて



唐辛子を使用



ニンニクを使用



• BISTECCA ALLA FIORENTINA

• ボーンステーキ

I SECONDI

メイン料理

I PESCI

魚料理

PESCE DEL GIORNO

本日の鮮魚：お好みの調理法をお選びください

アクアパッツア

¥2,980



鮮魚と野菜のハーブロースト

¥2,980



FILETTO DI ORATA ARROSTO CON POMODORI FRESCHI

真鯛のロースト フレッシュトマトソース

¥2,680

LA CARNE

肉料理

ARROSTO DI POLLO CON SALSA DI OLIVE TAGGIASCHE

大山鶏のロースト タッジヤスカオリヴソース添え ¥2,780

リグーリア産タッジヤスカオリブのソースを添えたチキンのロースト

ARROSTO DI ANATRA

鴨肉のロースト

¥2,980

甘酸っぱいワイルサミコソースを添えた鴨肉のロースト

MAIALE E VERDURE ALLA GRIGLIA

豚肉と季節野菜のグリル

¥2,780

香ばしくグリルした豚肉と野菜

COTOLETTA ALLA MILANESE

ミラノ風カツレツ

¥2,980

仔牛のミラノ風カツレツ



TAGLIATA DI MANZO

黒毛和牛のタリアータ

¥3,480

ルーコラとグラマーナパダーノをたっぷり添えた牛肉のロースト

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

ローマ風サルティンボッカ

¥2,780

仔牛肉に生ハムとセージをのせたローマの伝統料理



BISTECCA ALLA FIORENTINA

フィレンツェ風ビステッカ

¥6,800



I DOLCI

ドルチェ

PANNACOTTA

パンナコッタ

濃厚な味わいのベイクドパンナコッタ

¥780



TIRAMISÙ

ティラミス

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

¥780

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

ピスタチオのセミフレッド

ブロンテ産ピスタチオペーストを使った香り高く濃厚な味わいのセミフレッド

¥780

AFFOGATO

アッフォガート

フィオル・ディ・ラッテジェラートに香り高いヴェルニャーノ社のエスプレッソをプラス

¥880

GELATO CON OLIO AL LIMONE

ジェラート レモンオイルがけ

ヴァニラジェラートに香り高いコッビーニ社の
レモンオイルをトッピング

¥780



GELATO CON ACETO BALSAMICO

ジェラート バルサミコがけ

ヴァニラジェラートにジュゼッペ・ジュスティ社のバルサミコをトッピング

¥780

GELATO DUE GUSTI

本日のジェラート 2 種盛り

フレーバーはスタッフにお尋ねください。

¥980



ITALY
is
EATALY



イータリーの公式アカウント



使いやすくなった公式アプリ



Android/iOS共通





www.eataly.co.jp

 Eataly Tokyo

 [eataly.tokyo](https://www.instagram.com/eataly.tokyo)

[#eatalytokyo](https://www.instagram.com/eataly.tokyo)

[#イータリー](https://www.instagram.com/eataly.tokyo)