

EAT ALY

LA PASTA e LA PIZZA

“ 私たちは、イタリアの伝統を大切にし、
新鮮な旬の食材の風味を引き立てる
シンプルで、美味しい料理を作ります。 ”

EAT ALY

GINZA

i Salumi ed i Formaggi

サルーミ & フォルマッジ

PROSCIUTTO CRUDO

厳選生ハム

フル ¥2,480

ハーフ ¥1,280

AFFETTATI MISTI

ハムの盛り合わせ

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。

¥1,480

GNOCOCO FRITTO CON PROSCIUTTO CRUDO

厳選生ハムとニョッコ・フリット

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。

¥1,880

AFFETTATI E FORMAGGI MISTI

ハムとチーズの盛り合わせ

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。

¥2,580

FORMAGGI MISTI

チーズの盛り合わせ

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。

¥1,480

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA

生ハムとモッツアレラ

生ハムと新鮮なモッツアレラの盛合せ

¥2,680

BURRATA CON POMODORI FRESCHI

ブルラータ フレッシュトマト添え

生クリームと細かくしたモッツアレラを包み込んだ絶品チーズ

¥2,880



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のみで生産されています。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。



gli Antipasti

前菜

ANTIPASTO MISTO アンティパスト ミスト

お食事の始まりはイーターリーの前菜盛り合わせからスタート。

CLASSICO

クラッシコ 2人前 ¥2,480 1人前追加 ¥1,280

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



VERDURE

ヴェルドゥーレ 2人前 ¥2,480 1人前追加 ¥1,280

野菜グリル／カボナータ／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／ヴァレッタ豆のインサラータ／パネッレ



※入荷状況により内容が変更となる場合があります。

FRITTO MISTO DI MARE

魚介のフリット

セモリナ粉をつけて揚げたサクサクの魚介のフリット。

¥1,480

ARANCINI

アランチーニ (3個)

1個追加

¥1,280

¥500

PANELLE

パネッレ

ひよこ豆の生地をサクッと揚げたシチリアの名物。

¥880

TRIPPA AL POMODORO

トリッパのトマト煮込み

¥1,280

VERDURE ALLA GRIGLIA

季節野菜のグリル

¥980

ARROSTO DI PATATE

ジャガイモのロースト

香ばしくローストしたローズマリー風味のジャガイモ。

¥880

INSALATA DI MARE

海の幸のサラダ

フル ¥1,780

ハーフ ¥1,080

INSALATA CAPRESE

カプレーゼ

¥1,980

BAGNA CAUDA

バーニャカウダ

¥1,880

OLIVE TAGGIASCHE DI ROI

ロイ社のタッジヤスカ・オリーブ

¥880

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。

Pizza Bianca

ピッツァ ビアンカ・パン

PIZZA BIANCA GRANA PADANO

グラナーナ・パダーノのピッツァ・ビアンカ

¥480

ムリーノ・マリノ社の小麦粉を使ったグラナーナ・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

¥500

le Insalate

サラダ

INSALATA TRICOLORE

トリコロレ

トレビス、ルーコラ、アンディーヴをバルサミコで
味付けした3色のサラダ。

フル ¥1,780

ハーフ ¥980

INSALATA NIZZARDA

ニース風サラダ

グリーンサラダにアンチョビ、オリーブ、ゆで卵、
ツナを加えたボリュームのあるサラダ。

フル ¥1,780

ハーフ ¥980

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、
グラナーナ・パダーノを添えたサラダ。

ハーフ ¥1,280

le Zuppe

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

¥980

la Pasta

パスタ

SPAGHETTO EATALY CON STRACCIATELLA
スパゲッティ イータリー ストラッチャテッラのせ
ダッテリーノトマトのソースをからめたスパゲッティに
ストラッチャテッラをトッピング。
¥1,980



SPAGHETTO EATALY
スパゲッティ イータリー
グラニャーノ産のスパゲッティ、ダッテリーノトマト、リグーリア産の
オイルを使用 ※ペンネに変更できます。
¥1,780

BUGATINI ALL'AMATRICIANA
ブカティーニ アマトリチャーナ
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ャーレの伝統料理。
¥1,880

SPAGHETTI ALLE VONGOLE
スパゲッティ ボンゴレ
アサリをたっぷりと使ったスパゲッティ。
¥1,980

SPAGHETTI ALLA CARBONARA
スパゲッティ カルボナーラ
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。
¥1,880

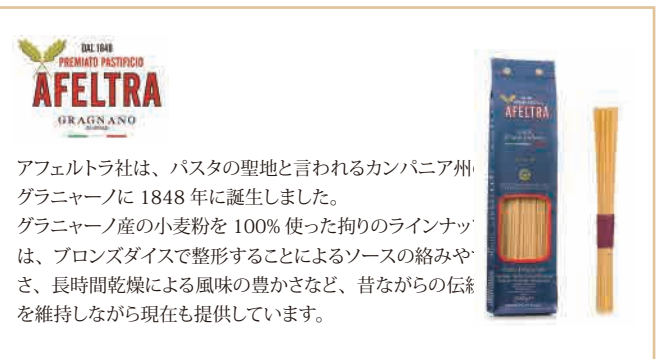
LINGUINE ALLA GENOVESE
リングイネ ジェノヴェーゼ
バジリコの香りが爽やかな一皿。
¥1,880

CACIO E PEPE
カチョエペペ
ペコリーノロマーノをたっぷりと使い、黒胡椒の風味で仕上げる
ローマの味。
¥1,780

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA
プッタネスカ
アンチョビ、オリーブ、ケッパーを加えたピリッと辛いトマトソースの
スパゲッティ。
¥1,880

SPAGHETTI ALLA BOTTARGA
スパゲッティ ボットアルガ
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。
¥1,980

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE
フルッティ ディ マーレ
魚介のうま味たっぷりのリングイネ。
¥2,580



アフェルトラ社は、パスタの聖地と言われるカンパニア州
グラニャーノに 1848 年に誕生しました。
グラニャーノ産の小麦粉を 100% 使った拘りのラインナツ
は、ブロンズダイスで整形することによるソースの絡みや
さ、長時間乾燥による風味の豊かさなど、昔ながらの伝
統を維持しながら現在も提供しています。

la Pasta Fresca

パスタ・フレスカ

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO
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
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。
¥1,880

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI
リコッタチーズとほうれん草のラヴィオリ
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。
¥1,880

TAGLIOLINI AL POMODORI FRESCHI
フレッシュトマトのタリオリーニ
フレッシュ・トマトを使ったシンプルで味わい深い一皿。
¥1,880

LASAGNA
ラザニア
自家製ボロネーゼソースとベシヤメルソースを重ねた濃厚な味わい。
¥1,880

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE
タリアテッレ ボロネーゼ
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。
¥1,880

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI ANATRA
パッパルデッレ 鴨肉のラゲービアンコ
鴨肉の美味しさが際立つ幅広い自家製手打ちパスタ。
¥1,980

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。
¥ -

la Pizza

ピッツア

ムリーノ・マリーノの小麦粉を使った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ア

MARGHERITA

マルゲリータ

トマトソース、モッツアレッラ、バジリコ

¥2,080

SALSICCIA E NDUJA

青唐辛子とサルシッチャのピッツア

自家製サルシッチャ、モッツアレッラ、ンドゥーヤ、赤玉ねぎ、青唐辛子、ニンニク

¥2,480

MARINARA

マリナーラ

トマトソース、ニンニク、オレガノ

¥1,880

CAPRICCIOSA

カプリッチョーザ

トマトソース、モッツアレッラ、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

¥2,580

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、オリーブの実

¥2,180

FUNGI E PROSCIUTTO COTTO

キノコとハム

キノコ、ハム、バジリコ、ニンニク、モッツアレラ

¥2,580

ROMANA

ロマーナ

トマトソース、モッツアレッラ、アンチョビ、オレガノ

¥2,280

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

DIAVOLA

ディアボラ

トマトソース、モッツアレッラ、ピッカンテサラミ

¥2,480



CINQUE FORMAGGI

チンクエフォルマッジ

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

¥2,580

PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA

生ハムとルーコラ

厳選生ハム、モッツアレッラ、グラナーナ・パダーノ、ルーコラ

¥2,980

MACELLAIO

マチェッライオ

モッツアレッラ、グラナーナ・パダーノ、リコッタ、ハム、モルタデッラ、サルシッチャ、ローズマリー、ニンニク

¥2,580



MULINO MARINO

ムリーノ・マリーノの石挽き機はコッサーノベルボの小さなランゲ村にあり、工場の歴史は1世紀まで遡ります。同社の製品は全てオーガニックで、地元の家宝の品種を使用して現在でも石臼で挽かれています。当店のレストランのフレッシュパスタ、ピッツアには、ムリーノ・マリーノの小麦粉を使用しています。



i Secondi

メイン料理

Il Pesce

魚料理

ACQUA PAZZA

アクアパッツァ

本日の鮮魚を使ったお料理です。詳しくはスタッフにおたずねください。

¥3,400



ARROSTO DI PESCE ALLE ERBE

鮮魚と野菜のハープロースト

本日の鮮魚を使ったお料理です。詳しくはスタッフにおたずねください。

¥3,400



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

¥2,980

la Carne

肉料理

ARROSTO DI POLLO CON SALSA DI OLIVE TAGGIASCHE

大山鶏のロースト

タッジヤスカオリーブソース添え

¥2,980

リグーリア産タッジヤスカオリー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

¥3,400

甘酸っぱいバ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

¥2,980

香ばしくグリルした豚肉と野菜。

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

ローマ風サルティンボッカ

¥3,280

仔牛肉に生ハムとセージをのせたローマの伝統料理。

COTOLETTA ALLA MILANESE

ミラノ風カツレツ

¥3,280

仔牛のミラノ風カツレツ。

TAGLIATA DI MANZO

黒毛和牛のタリアータ

¥3,500

ルーコラとグラナーバダノをたっぷり添えた牛肉のロースト。



BISTECCA ALLA FIORENTINA

フィレンツェ風ビステッカ

¥7,480

トスカーナ地方の名物料理である牛肉のTボーンステーキ
フィレとサーロインを贅沢にご堪能ください。



»ROI«

ロイ社は、1,900年創業、リグーリア州 アルジェンティーナ丘で約2万本のタッジヤスカ種オリーブを自社栽培しています。可能な限り自然に近い農法に取り組み、未来の世代にも美味しいオリーブを残したいという思いの結晶でできたオリーブオイルは、上質で繊細、甘い風味と優しい香りが特徴です。



Così Com'è

南イタリア、カンパニア州の肥沃なピアーナ・デル・サレで生産されるコジ・コメ社のトマト。甘い風味をもつダッテリーノ種を、地中海の輝く太陽の元で丁寧に生産し、熟度がピークとなる時期に手摘みで収穫したものだけを
使用しています。



il Dolce

ドルチェ

PANNACOTTA

パンナコッタ

¥880

濃厚な味わいのバイクドパンナコッタ。

TIRAMISÙ

ティラミス

¥880

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。



TIRAMISÙ ALL FRUTTA DI STAGIONE

季節のフルーツティラミス

¥980

マスカルポーネと季節のフルーツを使ったティラミス。

ZUCCOTTO

ズコット

¥980

トスカーナ州発祥のクリームを詰めたドーム型のドルチェ。

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

ピスタチオのセミフレッド

¥880

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。

GELATO CON OLIO AL LIMONE

ジェラート レモンオイルがけ

¥880

ヴァニラジェラートに香り高いコッペーニ社のレモンオイルをトッピング。

GELATO CON ACETO BALSAMICO

ジェラート バルサミコがけ

¥880

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。

GELATO DUE GUSTI

本日のジェラート 2 種盛り

¥980

フレーバーはスタッフにお尋ねください。

AFFOGATO

アッフオガート

¥880

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。

www.eataly.co.jp