

MENÙ GRIGLIA グリルコース

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

¥6,980

- 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国産鶏
- 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和牛のフィレ ②和牛のハラミ ③仔羊 ④鴨肉 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



お客様へ

EATALY にお越しいただき、誠にありがとうございます。

みなさまに楽しいひとときをお過ごしいただけるよう、オーダーの前に以下のルールをご一読・ご理解いただけますと幸いです。

- ・ おひとり様につき、必ずお食事を一品以上（デザート・パンを除く）のご注文をお願いしております。
- ・ メニュー以外のご注文や特別なご要望（トッピングの追加や具材の変更など）には対応いたしかねます。
- ・ お持ち帰りは承っておりません。
- ・ 食べ残しのお料理の持ち帰り用パック詰めはご遠慮いただいております。
- ・ 後から合流されるお連れ様のお席の確保は、お約束いたしかねます。
- ・ お会計はグループごとの一括精算でお願いしております。
- ・ 携帯電話などの充電用コンセントのご用意はございません。
- ・ 店内ではゲーム機や電子機器の音量をオフにさせていただきますよう、ご協力をお願いいたします。

ありがとうございます。どうぞごゆっくりお食事をお楽しみください。

Dear guests,

Thank you for visiting EATALY.

Please note and accept the following rules before ordering so that we all can have a great time together :

- ・ We ask every customer to order at least one dish each (excluding desserts and bread).
- ・ We cannot accommodate orders or special requests outside the menu including extra toppings and changing ingredients.
- ・ Takeaway not available.
- ・ Boxing up leftovers are not permitted.
- ・ We cannot guarantee additional seats for guests joining later.
- ・ No separate bills.
- ・ AC power outlets for cell phones not available.
- ・ Please mute games and other electronic devices inside the restaurants.

Thank you and enjoy your meal.

LA

GRIGLIA

TRADITIONAL ITALIAN GRILL

TAGLIERI

HAM, SALAMI, CHEESE

ハム／サラミ／チーズ

THE SELECTION DEPENDS ON AVAILABILITY, SO PLEASE ASK THE STAFF

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。

AFFETTATI MISTI | P

¥1,980

AN ASSORTMENT OF HAM AND SALAMI

厳選ハム、サラミの盛合せ

PROSCIUTTO CRUDO CON FRUTTA DI STAGIONE | P

¥2,680

HAM AND SEASONAL FRUITS

厳選生ハムと季節のフルーツ

FORMAGGI MISTI 3 TIPI

¥1,980

AN ASSORTMENT OF ITALIAN CHEESES 3 TYPES

イタリア産チーズの盛合せ 3種

PARMIGIANO REGGIANO CON ACETO BALSAMICO DI MODENA

¥1,680

SCALABRINI PARMIGIANO REGGIANO WITH GIUSTI BALSAMIC VINEGAR

割りたてのスカラブリーニ社パルミジャーノ・レッジャーノ ジュスティ社バルサミコ添え

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA | P

¥2,680

RAW HAM AND MOZZARELLA CHEESE

生ハムとモッツアレッタ

表示価格は全て税込です

ALL PRICES ARE TAX INCLUDED

P CONTAINS PORK (INCLUDING PORK-DERIVED INGREDIENTS)

AL CONTAINS ALCOHOL

ANTIPASTI

APPETIZERS
アンティパスト

ANTIPASTO MISTO LA GRIGLIA | P

SELECT HAM / TRUFFLED CROQUETTE
PINZIMONIO / GORGONZOLA CREAM CROSTINI
PARMIGIANO REGGIANO ICE-CREAM

アンティパスト・ミスト・ラ・グリリーア

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

DISH FOR TWO
2人前 ￥2,980

ADDITIONAL SERVING
1人前追加 ￥1,490

CARPACCIO DI PESCE

FISH CARPACCIO

鮮魚のカルパッチョ

￥2,480

BAGNA CAUDA

HOT ANCHOVIES AND GARLIC SAUCE WITH SEASONAL VEGETABLES

季節野菜のバーニャカウダ

￥2,580

FRITTO MISTO GINZA

SEAFOOD FRITTO MISTO

フリット・ミスト・ギンザ(香ばしく揚げた魚介のフリット)

￥3,080

PATATA CROCCANTE AL TARTUFO

TRUFFLE FLAVORED FRIES

パターテ・クロッカnte・トリュフ(手でちぎったジャガイモのフライ)

￥1,980

INSALATA

SALAD
サラダ

INSALATA CAPRESE

ITALIAN SALAD MADE OF SLICED FRESH MOZZARELLA, TOMATOES AND BASIL
カプレーゼ

￥2,180

BURRATA CON POMODORI FRESCHI

BURRATA CHEESE WITH FRESH TOMATOES
ブッラータ フレッシュトマト添え

￥2,980

INSALATA MISTA

GREEN MIX SALAD
インサラータ・ミスタ

￥2,180

INSALATA ALLA SICILIANA

SICILIAN SALAD WITH FENNEL AND SHRIMPS
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)

￥2,980

INSALATA DI MARE SPECIALE

SPECIAL SEAFOOD SALAD
海の幸のサラダ

￥3,080

表示価格は全て税込です
ALL PRICES ARE TAX INCLUDED

P CONTAINS PORK (INCLUDING PORK-DERIVED INGREDIENTS)

AL CONTAINS ALCOHOL



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
タッジャスカ種の
オリーブ



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

ゴルゴンゾーラ・クレーマの
クロスティーニ

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 FRESCA

FRESH PASTA WE MAKE IN THE RESTAURANT WORKSHOP
パスタ・フレスカ

TAGLIATELLE AL POMODORO FRESCO

¥1,980

FRESH TOMATO TAGLIATELLE

フレッシュトマトのタリアテッレ

TAGLIOLINI ALLA BOTTARGA DI CABRAS

¥3,580

TAGLIOLINI WITH BOTARGA FROM CABRAS, SARDINIA

サルデーニャ州カブラス産ボットアルガのタリオリーニ

CORZETTI AI FRUTTI DI MARE | AL

¥2,480

CORZETTI WITH SAFFRON FLAVORED SEAFOOD SAUCE

コルツェッティ サフラン風味の魚介ソース

TROFIE AL PESTO (数量限定)

¥2,480

TROFIE WITH GENOVESE SAUCE

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)

PENNE ALL'ARRABBIATA

¥1,980

SHORT PASTA WITH SPICY TOMATO SAUCE

ペンネ・アッラビアータ

CASONCELLI ALLA BERGAMASCA | P

¥2,480

BERGAMO TRADITIONAL MEAT RAVIOLI

ベルガモ風カソンチェッリ

GNOCCHI AL GORGONZOLA

¥1,980

GNOCCHI WITH GORGONZOLA CHEESE SAUCE

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)

FUSILLI ALLA BOSCAIOLA | P

¥1,980

SHORT SPIRAL-SHAPED PASTA WITH MUSHROOMS & SAUSAGE

フジッリ・ボスカイオーラ

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AI FRUTTI DI MARE | AL

¥2,480

ABRUZZO CHARACTERISTIC SPAGHETTI WITH SEAFOOD SAUCE

海の幸のキタッラ

CANNELLONI AI FRUTTI DI MARE

¥1,980

ROLLED PASTA FILLED WITH SEAFOOD

魚介のカネロニ (魚介とベシャメルをたっぷり巻き込んだカネロニ)



CORZETTI

コルツェッティ



CASONCELLI ALLA BERGAMASCA

ベルガモ風カソンチェッリ



FUSILLI ALLA BOSCAIOLA

フジッリ・ボスカイオーラ

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



MARGHERITA CON MOZZARELLA DI BUFALA

¥2,980

TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA, FRESH BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

マルゲリータ コン モッツアレッタ ディ ブーファラ

水牛のモッツアレッタを使った極上のマルゲリータ

MARINARA CON POMODORINI CILIEGINI

¥2,180

CHERRY TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

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 | P

¥3,980

KAWABA BURRATA, TRUFFLE, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

ブッラータとトリュフのピッツァ

新鮮なブッラータとプロシュット・コットをトッピングし、トリュフの贅沢で芳醇な味わいをプラスしたピッツァ

ORTOLANA BIANCA

¥2,980

MOZZARELLA CHEESE AND SEASONAL VEGETABLES

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

¥3,380

(MOZZARELLA DI BUFALA, MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO, GRANA PADANO, TALEGGIO, RICOTTA, GORGONZOLA PICCANTE)

7種チーズのピッツァ

モッツアレッタ ディ ブーファラ (水牛乳)、モッツアレッタ (牛乳)、パルミジャーノ レッジャーノ、グラナ パダーノ、タレージョ、リコッタ、ゴルゴンゾーラ ピッカンの7種にチーズを使った濃厚で贅沢な味わい

SALSICCIA CON SCAMORZA AFFUMICATA | P

¥2,980

SAUSAGE AND SMOKED SCAMORZA

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

MARGHERITA CON MOZZARELLA DI BUFALA
マルゲリータ コン モッツアレッタ ディ ブーファラORTOLANA BIANCA
オルトラーナ・ビアンカSETTE FORMAGGI
7種チーズのピッツァBURRATA CON TARTUFO
ブッラータとトリュフのピッツァ



EATALY

Tartufo
De Cucina
OLIO
di Tartufo
100 ml

BURRATA CON TARTUFO
ブッラータとトリュフのピッツァ

EATALY

GRIGLIATA MISTA

MIXED GRILL

おすすめのミックスグリル

GRIGLIATA MISTA CLASSICA | P

¥7,500

CLASSIC MIXED GRILL

グリル・ミスト・クラシック

- WAGYU TAGLIATA - KIRISHIMA PORK LOIN - CHICKEN - SAUSAGE

①和牛のタリアータ ②霧島豚のロースト ③国産鶏 ④サルシッチャ

GRAN GRIGLIATA MISTA

¥9,800

GRAND MIXED GRILL

グラン・グリリアータ・ミスタ

- JAPANESE SHORTHORN TAGLIATA - BLACK WAGYU TENDERLOIN

- DUCK - LAMB CHOP - WAGYU BEEF SKIRT STEAK

①和牛のタリアータ ②和牛のフィレ ③鴨肉のグリル ④仔羊 ⑤和牛のハラミ

PESCI

GRILLED SEAFOOD
魚料理

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA

¥3,980

GRILLED SWORD FISH

生カジキマグロのグリル

VERDURE

VEGETABLES
野菜

VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA

¥1,980

GRILLED SEASONAL VEGETABLES

季節野菜のグリル





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

GRILLED MEAT

肉料理

BISTECCA ALLA FIORENTINA

¥16,800

WAGYU FLORENTINE STYLE STEAK (1KG BONE-IN)

和牛のビステッカ・アツラ・フィオレンティーナ
(骨付き 1 キログラム)

FILETTO DI MANZO ALLA GRILIA

¥6,480

GRILLED BLACK WAGYU TENDERLOIN (150 G) FILLET STEAK

和牛フィレ肉のグリル (150グラム)

100グラム追加 ADD 100 GRAMS ¥3,280

TAGLIATA DI MANZO

¥4,580

WAGYU BEEF TAGLIATA

和牛のタリアータ

AGNELLO ALLA GRIGLIA

¥3,980

LAMB CHOPS

仔羊のグリル

MAIALE ALLA GRIGLIA | P

¥3,380

GRILLED KIRISHIMA PORK

霧島豚肉のグリル

ANATRA ALLA GRILIA

¥3,980

GRILLED DUCK

鴨肉のグリル

POLLO ALLA GRIGLIA

¥3,380

CHICKEN THIGHS

国産鶏のグリル

PANNACOTTA RICHLY FLAVORED BAKED PANNA COTTA パンナコッタ	¥1,080
TIRAMISÙ A LUXURIOUS TIRAMISU THAT USES MASCARPONE AND VERGNANO BRAND ESPRESSO ティラミス	¥1,080
TIRAMISÙ ALLA FRUTTA DI STAGIONE SEASONAL FRUITS TIRAMISU 季節のフルーツ・ティラミス	¥1,280
SEMIFREDDO AL PISTACCHIO AROMATIC AND RICHLY FLAVORED FROZEN MOUSSE MADE WITH PISTACHIO PASTE FROM BRONTE ピスタチオのセミフレッド	¥1,080
ZUCCOTTO TRADITIONAL PASTRY FROM FLORENCE, A DOME-SHAPED SPONGE CAKE STUFFED WITH PISTACHIO CREAM ズコット	¥1,280
GELATO CON OLIO AL LIMONE VANILLA GELATO WITH LEMON OIL ジェラート レモンオイルがけ	¥880
GELATO DUE GUSTI GELATO OF THE DAY (TWO FLAVORS) PLEASE ASK OUR STAFF. 本日のジェラート2種盛り合わせ	¥980
GELATO CON ACETO BALSAMICO GELATO WITH BALSAMIC VINEGAR ジェラート バルサミコがけ	¥880
AFFOGATO MILK GELATO WITH ESPRESSO アッフォガート	¥1,080