

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 ¥2,880
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
割りたてのスカラプ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 ¥2,880
RAW HAM AND MOZZARELLA CHEESE
生ハムとモッツアレツラ

PANE ¥640
BREAD
パン

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

DISH FOR TWO 2人前 ¥3,280

ADDITIONAL SERVING 1人前追加 ¥1,640

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

¥2,880

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)

¥3,480

PATATA FRITTA EATALY

HAND-TORN STEAMED POTATOES, FRIED CRISP AND GOLDEN.

パタータ フリッタ イーターリー (蒸したじゃがいもをちぎって香ばしく揚げたオリジナルポテトフライ)

¥1,180

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

¥3,180

INSALATA MISTA

GREEN MIX SALAD

インサラータ・ミスタ

¥2,280

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)

¥3,180

INSALATA DI MARE SPECIALE

SPECIAL SEAFOOD SALAD

海の幸のサラダ

¥3,180



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
タッジアスカ種の
オリーブ



香り豊かな
トリュフ風味のクロケッタ

ゴルゴンゾーラ・クレーマの
クロスティーニ

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 FRESCA

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

- TAGLIATELLE AL POMODORO FRESCO** ¥2,580
FRESH TOMATO TAGLIATELLE
フレッシュトマトのタリアテッレ
- TAGLIOLINI ALLA BOTTARGA DI CABRAS** ¥3,680
TAGLIOLINI WITH BOTTARGA FROM CABRAS, SARDINIA
サルデーニャ州カブラス産ボツタルガのタリオリーニ
- CORZETTI AI FRUTTI DI MARE | AL** ¥2,580
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)** ¥2,580
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** ¥2,080
SHORT PASTA WITH SPICY TOMATO SAUCE
ペンネ・アッラビアータ
- CASONCELLI ALLA BERGAMASCA | P** ¥2,580
BERGAMO TRADITIONAL MEAT RAVIOLI
ベルガモ風カソンチェッリ
- GNOCCHI AL GORGONZOLA** ¥2,080
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** ¥2,080
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** ¥2,580
ABRUZZO CHARACTERISTIC SPAGHETTI WITH SEAFOOD SAUCE
海の幸のキタッラ
- CANNELLONI AI FRUTTI DI MARE** ¥2,080
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

¥3,280

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

¥2,380

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

¥4,680

KAWABA BURRATA, TRUFFLE, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, HAM

Burrata とトリュフのピッツァ

新鮮な Burrata 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

¥3,280

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

¥3,680

(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、グラナーノ・パダーノ、タレグジョ、リコッタ、ゴルゴンゾーラ・ピッカンのての7種にチーズを使った濃厚で贅沢な味わい

SALSICCIA CON SCAMORZA AFFUMICATA | P

¥3,280

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
 Burrata とトリュフのピッツァ



EATALY

Eataly
Le Cuvina
OLIO
di oliva
di FARTUFO
100 ml

→ BURRATA CON TARTUFO
ブル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
CLASSIC MIXED GRILL

¥7,980

グリル ミスト クラッシカ

- 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

¥12,800

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

PESCE GRILLED SEAFOOD
魚料理

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA

¥4,380

GRILLED SWORD FISH

生カジキマグロのグリル

VERDURE VEGETABLES
野菜

VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA

¥2,180

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・クラシカ



CARNE GRILLED MEAT
肉料理

BISTECCA ALLA FIORENTINA

WAGYU FLORENTINE STYLE STEAK (1KG BONE-IN)

和牛のビステッカ アッラ フィオレンティーナ
(骨付き 1 キログラム)

¥20,800



FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

GRILLED BLACK WAGYU TENDERLOIN (150 G) FILLET STEAK

和牛フィレ肉のグリル (150グラム)

¥7,480

100グラム追加 ADD 100 GRAMS ¥4,980

TAGLIATA DI MANZO

WAGYU BEEF TAGLIATA

和牛のタリアータ

¥4,980

AGNELLO ALLA GRIGLIA

LAMB CHOPS

仔羊のグリル

¥4,380

MAIALE ALLA GRIGLIA | P

GRILLED KIRISHIMA PORK

霧島豚肉のグリル

¥3,380

ANATRA ALLA GRILIA

GRILLED DUCK

鴨肉のグリル

¥3,980

POLLO ALLA GRIGLIA

CHICKEN THIGHS

国産鶏のグリル

¥3,380

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 DI STAGIONE SEASONAL TIRAMISU 季節のティラミス	¥1,480
SEMIFREDDO ALLA GIANDUIA A RICH AND AROMATIC SEMIFREDDO MADE WITH EATALY'S SIGNATURE GIANDUIA SPREAD ジヤンドゥーヤのセミフレッド	¥1,080
ZUCCOTTO TRADITIONAL PASTRY FROM FLORENCE, A DOME-SHAPED SPONGE CAKE STUFFED WITH PISTACHIO CREAM ズコット	¥1,480
GELATO CON OLIO AL LIMONE VANILLA GELATO WITH LEMON OIL ジェラート レモンオイルがけ	¥1,080
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	¥1,080
GELATO CON ACETO BALSAMICO GELATO WITH BALSAMIC VINEGAR ジェラート バルサミコがけ	¥1,080
AFFOGATO MILK GELATO WITH ESPRESSO アッフォガート	¥1,080

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、ゴルゴンゾーラクリームのカロスティーニ



LA GRIGLIATA MISTA グリル・ミスト・コース

¥7,980

- 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

¥12,800

- 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



MENÙ GRIGLIA

ランチ・コース

Dalle 11.00 alle 15.00

LA LOMBATA ALLA GRIGLIA サーロイン・グリル・コース

¥6,980

- 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ーマのクロスティーニ
- 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

¥4,400

- 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ー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



お客様へ

EATALYにお越しいたごき、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.