YOU ARE INSIDE
THE REALM OF
PASTA AND PIZZA

マンドリンの美しい音色は聞こえないかもしれませんが、
上質な食材を使ったイータリーのお料理が皆さまの耳に「音楽」として響くことを願っています。

ご家庭で料理する食材にレストランと同じ品質のものを買うことができます。

Extra virgin olive oil

Pasta di Gragnano

Tomatoes San Marzano

“私たちは、イタリアの伝統を受け継ぎながら、
旬の恵みが持つ本来の風味を最大限に生かした、
シンプルで心温まる料理をお届けします。”

EATALY

GINZA

i Salumi ed i Formaggi

サル―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 ¥1,480
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。

GNOCCO FRITTO CON PROSCIUTTO CRUDO
厳選生ハムとニョッコ・フリット ¥1,880
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 ¥2,580
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 ¥1,480
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
生ハムとモッツァレッラ ¥2,680
生ハムと新鮮なモッツァレッラの盛合せ

BURRATA CON POMODORI FRESCHI
ブッラータ　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ァレッラを包み込んだ絶品チーズ

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／クレー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／カポナータ／ジャガイモとゴルゴンゾーラのニード／タッジャ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。

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
ロイ社のタッジャスカ・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ャスカオリーブ。

FRITTO MISTO DI MARE
魚介のフリット　¥1,480
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）　¥1,280
1個追加　¥500

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　¥1,280

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　¥880
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 ビアンカ・パン

PIZZA BIANCA GRANA PADANO
グラーナ・パダーノのピッツァ・ビアンカ　¥480
ムリーノ・マリーノ社の小麦粉を使ったグラーナ・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
トリコローレ　フル ¥1,780　ハーフ ¥980
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。

INSALATA NIZZARDA
ニース風サラダ　フル ¥1,780　ハーフ ¥980
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。

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　ハーフ ¥1,280
グリーンサラダに味わい深い生ハム、グラーナ・パダーノを添えたサラダ。

le Zuppe

スープ

MINESTRONE
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

表示価格はすべて税込です

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 ¥1,980
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。

SPAGHETTO EATALY
スパゲッティ イータリー ¥1,780
グラニャーノ産のスパゲッティ、ダッテリーノトマト、リグーリア産の
オイルを使用

BUCATINI ALL'AMATRICIANA
ブカティーニ アマトリチャーナ ¥1,880
グアンチャーレのこくとトマトがマッチしたアマトリーチェの伝統料理。

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

SPAGHETTI ALLA CARBONARA
スパゲッティ カルボナーラ ¥1,880
卵とチーズだけで作る本格的なカルボナーラ。

LINGUINE ALLA GENOVESE
リングイネ　ジェノヴェーゼ ¥1,880
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と使い、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 ¥1,880
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。

SPAGHETTI ALLA BOTTARGA
スパゲッティ ボッタルガ ¥1,980
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 ¥2,580
魚介のうま味たっぷりのリングイネ。

DAL 1848
PREMIATO PASTIFICIO
AFELTRA
GRAGNANO

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
のグラニャーノに 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ッ
プは、ブロンズダイスで整形することによるソースの絡み
やすさ、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 ¥1,880
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。

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI
リコッタチーズとほうれん草のラヴィオリ ¥1,880
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 POMODORI FRESCHI
フレッシュトマトのタリオリーニ ¥1,880
フレッシュ・トマトを使ったシンプルで味わい深い一皿。

＊当店で提供しております一部のパスタにつきまして、「そば」を含む製品を
製造している工場で製造しています。すべてのメニューを同一の厨房で
調理するため、アレルゲンが 微量に混入する可能性がございます。

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 ¥1,880
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 鴨肉のラグービアンコ ¥1,980
鴨肉の美味しさが際立つ幅広の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。

la Pizza

ピッツァ

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ッシックなピッツァ

MARGHERITA
マルゲリータ ¥2,180
トマトソース、モッツァレッラ、バジリコ

MARINARA
マリナーラ ¥1,980
トマトソース、ニンニク、オレガノ

SICILIANA
シチリアーナ ¥2,280
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

ROMANA
ロマーナ ¥2,380
トマトソース、モッツァレッラ、アンチョビ、オレガノ

DIAVOLA
ディアボラ ¥2,580
トマトソース、モッツァレッラ、ピッカンテサラミ

CINQUE FORMAGGI
チンクエフォルマッジ ¥2,680
モッツァレッラ、ゴルゴンゾーラ・ピッカンテ、タレッジョ、
グラーナ・パダーノ、リコッタ

MACELLAIO
マチェッライオ ¥2,680
モッツァレッラ、グラーナ・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

SALSICCIA E NDUJA
青唐辛子とサルシッチャのピッツァ ¥2,580
自家製サルシッチャ、モッツァレッラ、ンドゥーヤ、赤玉ねぎ、
青唐辛子、ニンニク

CAPRICCIOSA
カプリッチョーザ ¥2,680
トマトソース、モッツァレッラ、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

FUNGHI E PROSCIUTTO COTTO
キノコとハム ¥2,680
キノコ、ハム、バジリコ、ニンニク、モッツァレラ

BURRATA
ブッラータ ¥3,080
トマトソース、チェリートマト、ブッラータ、バジリコ

PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA
生ハムとルーコラ ¥3,080
厳選生ハム、モッツァレッラ、グラーナ・パダーノ、ルーコラ

MULINO MARINO

ムリーノ・マリ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、ピッツァには、ムリーノ・マリーノの小麦粉を使用しています。

表示価格はすべて税込です

i Secondi

メイン料理

Il Pesce

魚料理

ACQUA PAZZA
アクアパッツァ ¥3,580
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。

ARROSTO DI PESCE ALLE ERBE
鮮魚と野菜のハーブロースト ¥3,580
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。

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 ¥3,280

la Carne

肉料理

ARROSTO DI POLLO CON SALSA DI OLIVE TAGGIASCHE
大山鶏のロースト
タッジャスカオリーブソース添え ¥3,280
リグーリア産タッジャ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 ¥3,580
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 ¥3,280
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 ¥3,580
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 ¥3,580
仔牛のミラノ風カツレツ。

TAGLIATA DI MANZO
黒毛和牛のタリアータ ¥3,880
ルーコラとグラーナパダー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 ¥7,980
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 万本のタジャ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 ¥980
濃厚な味わいのベイクドパンナコッタ。

TIRAMISÙ
ティラミス ¥980
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 ¥1,080
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 ¥980
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ピ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
アッフォガート ¥980
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。

表示価格はすべて税込です