

E A T A L Y

LA PASTA e LA PIZZA

# Tagliata Course

タリアータコース

お1人様 ¥4,980

前菜の盛合せと選べるパスタ、メインはタリアータのコースです。  
食後にドルチェとお飲み物が一緒になっております。



## Antipasto 前菜

ANTIPASTO MISTO EATALY HARAJUKU

アンティパスト ミスト EATALY 原宿

厳選生ハム／ヴァレッタ社豆のインサラータ／イタリア産チーズ2種  
タッジヤスカオリープのブルスケッタ  
コジコメ社ダッテリーノトマトのブルスケッタ

## Pasta パスタ

下記からお選びください（コースポーション）

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、リゲーリアのオイルを使用

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

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

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、黒コショウの風味で仕上げるローマの味

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

TAGLIOLINI AL FRUTTI DI MARE +¥200

海の幸のタリオリーニ

魚介のうま味たっぷりのタリオリーニ

SPAGHETTO EATALY CON STRACCIATELLA +¥200

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

## Secondo メイン料理

TAGLIATA DI MANZO

黒毛和牛のタリアータ

ルーコラとグラナーパダーノをたっぷり添えた牛肉のロースト

## Dolce ドルチェ

下記からお選びください（-halfサイズ）

TIRAMISÙ

ティラミス

PANNA COTTA

パannaコッタ

GELATO

ジェラート

## Caffè e Tisane 食後のドリンク

下記からお選びください

Caldo ホット

ESPRESSO

エスプレッソ

AMERICANO

アメリカーノ

CAMOMILLA

カモミールティー

INFUSO DI DOPO PASTO

食後のハーブティー

Freddo アイス

AMERICANO

アメリカーノ

MIRTILLO E LAMPONE

ブルーベリー&ラズベリーティー

TÈ VERDE E MENTA

ミントグリーンティー

“ 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

HARAJUKU

## *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

### 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。

### 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。

### PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA

生ハムとモzzarella

¥2,680

生ハムと新鮮なモzzarellaの盛合せ

### 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。

### 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zzarellaを包み込んだ絶品チーズ

### 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。

PARMIGIANO  
REGGIANO

### 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

お食事の始まりはイタリーの前菜盛り合わせからスタート

ANTIPASTO MISTO EATALY HARAJUKU  
アンティパストミスト EATALY 原宿

2人前 ¥2,480  
1人前追加 ¥1,280

厳選生ハム  
ヴァレッタ社豆のインサラータ  
イタリア産チーズ2種  
タッジアスカオリーブのブルスケッタ  
コジコメ社ダッテリーノトマトのブルスケッタ



※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

#### ロイ社のタッジアスカ・オリーブ

リヴィエラ海岸沿いで収穫される小粒のタッジアスカオリーブ。

¥880

## 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

ムリーノ・マリー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。

¥480

### 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 MISTA CON PROSCIUTTO E GRANA

#### 生ハムとグラナパダーノチーズのサラダ

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。

フル ¥1,980

ハーフ ¥1,280

### 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

# 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 ¥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 ※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 ¥1,880  
グアンチャーレのこくとトマトがマッチしたアマトリチャーレの伝統料理。

**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。 ※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 ¥1,880  
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  
ペコリーノローマノをたっぷりを使い、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。

アフエルト社は、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ッ  
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 ¥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。

**LASAGNA**  
ラザニア ¥1,880  
自家製ボロネーゼソースとベジチ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。

# la Pizza

## ピッツア

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ア

### 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ア

#### MARGHERITA

##### マルゲリータ

トマトソース、モッツアレラ、バジリコ

¥2,080

#### MACELLAIO

##### マチェッライオ

モッツアレラ、グラナー・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

#### MARINARA

##### マリナーラ

トマトソース、ニンニク、オレガノ

¥1,880

#### FUNGHI E PROSCIUTTO COTTO

##### キノコとハム

キノコ、ハム、バジリコ、ニンニク、モッツアレラ

¥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

#### 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、ニンニク

¥2,980

#### ROMANA

##### ロマーナ

トマトソース、モッツアレラ、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、モッツアレラ、ピッカントサラミ

¥2,480



#### CINQUE FORMAGGI

##### チンクエフォルマッジ

モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ・ピッカント、タレッジョ、グラナー・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、モッツアレラ、グラナー・パダーノ、ルーコラ

¥2,980

#### 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、モッツアレラ、ンドゥーヤ、赤玉ねぎ、青唐辛子、ニンニク

¥2,480



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、ピッツアには、ムリーノ・マリ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

##### 鮮魚と野菜のハーブロースト

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

##### ミラノ風カツレット

¥3,280

仔牛のミラノ風カツレット。

#### 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

濃厚な味わいのベ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。

### 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ビ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・ジュステイ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。



# LUNCH SPECIAL

平日限定 パスタセット

¥2,300

11:00 - 15:00 L.O.

## LA INSALATA

ニース風サラダ

## LA PASTA

下記からお選びください

SPAGHETTO EATALY  
スパゲッティ・イーターリー

パスタの街グラニャーノで  
作られるアフェトラ社のパスタ



甘味が特徴のコジ・コム社の  
ダッテリーノトマト

BUCATINI ALL'AMATRICIANA  
ブカティーニ・アマトリチャーナ

SPAGHETTI ALLA CARBONARA  
スパゲッティ・カルボナーラ

LINGUINE ALLA GENOVESE  
リングイネ・ジェノヴェーゼ

CACIO E PEPE  
カーチョ・エ・ペペ

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA  
プッタネスカ

TAGLIOLINI AL POMODORO FRESCO  
フレッシュトマトのタリオリーニ

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE  
タリアテッレ・ボロネーゼ

<セット料金 +¥200 >  
SPAGHETTO EATALY CON STRACCIATELLA  
スパゲッティ・イーターリー ストラッチャテッラのせ

<セット料金 +¥100 >  
SPAGHETTI ALLE VONGOLE  
スパゲッティ・ヴォンゴレ

<セット料金 +¥100 >  
LASAGNA  
ラザニア

## DOPO PASTO

下記からお選びください

- |                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| ☕ ESPRESSO<br>エスプレッソ              | ☕ INFUSO DI DOPO PASTO<br>食後のハーブティー     |
| ☕ AMERICANO<br>アメリカーノ             | ☕ CAMOMILLA<br>カモミール                    |
| ☕ CAPPUCINO<br>カプチーノ +¥100        | ☕ TÉ VERDE E MENTA<br>ミントグリーンティー        |
| ☕ CAFFÈ LATTE<br>カフェラッテ +¥100     | ☕ MIRTILLO E LAMPONE<br>ブルーベリー&ラズベリーティー |
| ☕ DARJEELING TGFOP<br>ダージリン +¥200 | ☕ EARL GREY IMPERIAL<br>アール 그레이 +¥200   |

☕ HOT ☕ COLD

<セット料金 +¥300 でハーフサイズのドルチェが付けられます >

## I DOLCI

ティラミス または パンナコッタ

たっぷりのココアパウダー

ヴェルニャーノの  
エスプレッソ



毎日店内で手作り

クリーミーな  
マスカルポーネ

E A T A L Y

# LUNCH SPECIAL

平日限定 ピッツァセット

¥2,300

11:00 - 15:00 L.O.

## LA INSALATA

ニース風サラダ

## LA PIZZA

下記からお選びください  
※コースポーションでのご提供となります。

MARGHERITA

マルゲリータ

トマトソース、モッツアレッラ、バジリコ

フレッシュなモッツアレッラ ← 南イタリアのトマト



店内で手作りの生地

MARINARA

マリナーラ 🍷

トマトソース、ニンニク、オレガノ

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、オリーブ、バジリコ、ニンニク

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

<セット料金 +¥300 >

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、タレージョ、グラナー・パダーノ、リコッタ

<セット料金 +¥200 >

SALSICCIA E NDUJA

青唐辛子とサルシッチャ 🍷🔥

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

ピリッとした辛さがクセになる  
カラブリア州のンドゥーヤ



自家製サルシッチャ

香り豊かな  
ピエモンテ州産の小麦粉

## DOPO PASTO

下記からお選びください

- |                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| ☕ ESPRESSO<br>エスプレッソ              | ☕ INFUSO DI DOPO PASTO<br>食後のハーブティー     |
| ☕ AMERICANO<br>アメリカーノ             | ☕ CAMOMILLA<br>カモミール                    |
| ☕ CAPPUCCINO<br>カプチーノ +¥100       | ☕ TÉ VERDE E MENTA<br>ミントグリーンティー        |
| ☕ CAFFÈ LATTE<br>カフェラッテ +¥100     | ☕ MIRTILLO E LAMPONE<br>ブルーベリー&ラズベリーティー |
| ☕ DARJEELING TGFOP<br>ダージリン +¥200 | ☕ EARL GREY IMPERIAL<br>アールグレイ +¥200    |

☕ HOT ☕ COLD

<セット料金 +¥300 でハーフサイズのドルチェが付けられます >

## I DOLCI

ティラミス または パンナコッタ

たっぷりのココアパウダー

毎日店内で手作り

ヴェルニャーノの  
エスプレッソ



クリーミーな  
マスカルポーネ

EAT ALY

[www.eataly.co.jp](http://www.eataly.co.jp)