

LA PASTA

*e*

LA PIZZA

EATALY HARAJUKU



モデナ産のバルサミコ酢でさらに風味を



ムリーノ・マリーノの小麦粉を使ったフリット

チーズとサラミはすべて店内でスライスされます

イタリア全土でつくられる個性豊かなワイン



# I SALUMI ED I FORMAGGI

## サルーミ & フォルマッジ

### PROSCIUTTO CRUDO

厳選生ハム

フル ¥2,280

ハーフ ¥1,180

### AFFETTATI MISTI

ハムの盛り合わせ

¥1,280

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。

### GNOCOCO FRITTO CON PROSCIUTTO CRUDO

厳選生ハムとニョッコ・フリット

¥1,780

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

¥2,480

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

¥1,280

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

生ハムとモッツアレラ

¥2,580

生ハムと田園ブラザ川場の新鮮なモッツアレラの盛合せ

### BURRATA CON POMODORI FRESCHI

ブルラータ 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アレラを包み込んだ

田園ブラザ川場の絶品チーズ

## IL 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でのみ生産されています。

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。



## KAWABA CHEESE

群馬県川場村の「田園ブラザ川場」で生産される新鮮なフレッシュチーズ。イタリア・ピエモンテ州にあるチーズ専門店

Giolito Formaggi(ジョリート・フォルマッジ)社の3代目にして、

イタリーのチーズ部門責任者のジョリート氏が監修しています。

ブルラータやモッツアレラの上質で繊細な味わいをお楽しみください。



# LE INSALATE

## サラダ

### INSALATA TRICOLORE

トリコロレ

フル ¥1,480

トレビス、ルーコラ、アンディーヴをパルサミコで

ハーフ ¥880

味付けした3色のサラダ



### INSALATA NIZZARDA

ニース風サラダ

フル ¥1,680

グリーンサラダにアンチョビ、オリーブ、ゆで卵、

ハーフ ¥980

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

グリーンサラダに味わい深い生ハム、

ハーフ ¥1,180

グラナーノ・パダーノを添えたサラダ





Arancini :  
ライスコロッケと  
自家製トマトソース

EATALY



店内で手作りの  
パーニャカウダソース



Panelle :  
シチリアのストリートフード



EATALY



当店ではイタリア米を使用しています

# GLI ANTIPASTI

前菜

## GLI ANTIPASTI

冷前菜

ANTIPASTO MISTO EATALY HARAJUKU

アンティパストミスト EATALY 原宿

¥2,180

1人前追加 ¥1,090

厳選生ハム

ヴァレットタ社豆のインサラータ

イタリア産チーズ2種

タッジャ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



INSALATA DI MARE

海の幸のサラダ

フル ¥1,680

ハーフ ¥980

INSALATA CAPRESE

カプレーゼ

¥1,880

BAGNA CAUDA

バーニャカウダ

¥1,780

OLIVE TAGGIASCHE DI ROI

ロイ社のタッジャスカ・オリーブ

¥780

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

## CALDI

温前菜

FRITTO MISTO

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

¥1,280

ARANCINI

アランチーニ (3個)

1個追加

¥1,050

¥350

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

¥1,180

VERDURE ALLA GRIGLIA

季節野菜のグリル

¥880

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

¥780

## 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。

PANE

パン

¥380

# LE MINESTRE

スープ

MINISTRONE

ミネストローネ

¥880

VELLUTATA DI LEGUMI DI VALLETTA

ヴァレットタ豆のポタージュスープ

¥880



表示価格はすべて税込みです





アフェルトラのリングイネの材料は  
高品質なデュラム小麦の  
セモリナ粉のみです。  
時間をかけて乾燥させるので、  
最適な食感をご提供できます。



タッジャスカ種100%で作られている  
リグーリア州のオリーブオイル



# LA PASTA

パスタ

## SPAGHETTO EATALY CON STRACCIATELLA

スパゲット 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  
田園ブラザ川場のストラッチャテッラをトッピング



## SPAGHETTO EATALY

スパゲット イータリー ¥1,780  
セラニャーノ産のスパゲッティ、ダッテリーノトマト、リゲ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 ¥1,780  
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 ¥1,880  
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 ¥1,780  
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 ¥1,780  
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 ¥1,780  
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 ¥1,880  
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 ¥2,480  
魚介のうま味たっぷりのリングイネ

# LA PASTA FRESCA

パスタ・フレスカ

## RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI

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 ¥1,780  
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

## リコッタチーズとほうれん草のラヴィオリ

¥1,780  
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 POMODORO FRESCO

フレッシュトマトのタリアリーニ ¥1,680  
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 ¥1,780  
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 鴨肉のラゲービアンコ ¥1,880  
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



BURRATA  
Thick and forunate fresh cheese



Mulino Marino

伝統的な石臼引き製法で豊かな香りが特徴のピエモンテ州産の小麦粉。ピッツァ生地も毎日店内で手作りです。





# 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、モッツアレッタ、バジリコ

¥1,980

CINQUE FORMAGGI

チンクエフォルマッジ

モッツアレッタ、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

¥2,480

MARINARA 

マリナーラ

トマトソース、ニンニク、オレガノ

¥1,780

MACELLAIO 

マチェッライオ

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

¥2,480



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

¥2,080

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

¥2,680

ROMANA

ロマーナ

トマトソース、モッツアレッタ、アンチョビ、オレガノ

¥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、モッツアレタ

¥2,480

DIAVOLA 

ディアボラ

トマトソース、モッツアレッタ、ピッカンテサラミ

¥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

SALSICCIA E NDUJA  

青唐辛子とサルシッチャのピッツア

サルシッチャ、モッツアレッタ、ンドゥーヤ、赤玉ねぎ、青唐辛子、ニンニク

¥2,280

PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA

生ハムとルーコラ

厳選生ハム、モッツアレッタ、グラナー・パダーノ、ルーコラ

¥2,980

メニュー内のアイコンについて



唐辛子を使用



ニンニクを使用



• BISTECCA ALLA FIORENTINA  
Lボーンステーキ



# I SECONDI

メイン料理

## I PESCI

魚料理

### PESCE DEL GIORNO

本日の鮮魚：お好みの調理法をお選びください

アクアパッツァ

¥2,980



鮮魚と野菜のハーブロースト

¥2,980



### 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

¥2,680

## LA CARNE

肉料理

### ARROSTO DI POLLO CON SALSA DI OLIVE TAGGIASCHE

大山鶏のロースト タッジヤスカオリブソース添え ¥2,780

リゲーリア産タッジヤスカオリ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

¥2,980

甘酸っぱいワイルサミ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

¥2,780

香ばしくグリルした豚肉と野菜

### GOTOLETTA ALLA MILANESE

ミラノ風カツレツ

¥2,980

仔牛のミラノ風カツレツ



### SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

ローマ風サルティンボッカ

¥2,780

仔牛肉に生ハムとセージをのせたローマの伝統料理

### BISTECCA ALLA FIORENTINA

フィレンツェ風ビステッカ

¥6,800







FATALY

FATALY

# I DOLCI

ドルチェ

## PANNACOTTA

パンナコッタ

濃厚な味わいのベイクドパンナコッタ

¥780



## TIRAMISÙ

ティラミス

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

¥780

## SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

ピスタチオのセミフレッド

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

¥780

## AFFOGATO

アッフオガート

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

¥880

## GELATO CON OLIO AL LIMONE

ジェラート レモンオイルがけ

ヴァニラジェラートに香り高いコッピエーニ社のレモンオイルをトッピング

¥780



## GELATO CON ACETO BALSAMICO

ジェラート バルサミコがけ

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

¥780

## GELATO DUE GUSTI

本日のジェラート 2 種盛り

フレーバーはスタッフにお尋ねください。

¥980



ITALY

is

EATALY





イーターリーの公式アカウント



使いやすくなった公式アプリ




Android/iOS共通





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

 Eataly Tokyo

 [eataly.tokyo](https://www.instagram.com/eataly.tokyo)

[#eatalytokyo](https://www.instagram.com/eataly.tokyo)

[#イータリー](https://www.instagram.com/eataly.tokyo)