

# MENU DI SAPORI INVERNALI

## イタリアの冬を味わうコース

お1人様 ¥4,680 (税込)

### *Antipasto*

アンティパスト ミスト EATALY 原宿

### *Primo*

下記よりお選びください

タリアテッレ アル ブッロ エ パルミジャーノ  
ニョッキ アル ゴルゴンゾーラ  
カーチョ エ ペペ

### *Secondo*

ポッコ アッラ カッチャトーラ  
(ハーフサイズ)

### *Dolce*

下記よりお選びください

セミフレッド アッラ ジャンドゥーヤ  
ティラミス (ハーフサイズ)

### *Caffè e tisane*

下記よりお選びください

エスプレッソ (シングル / ダブル)  
アメリカーノ (アイス / ホット)  
カモミールティー / 食後のハーブティー

## 季節のパスタコース

お1人様 ¥3,680 (税込)

### *Antipasto*

アンティパスト ミスト EATALY 原宿

### *Primo*

下記よりお選びください

タリアテッレ アル ブッロ エ パルミジャーノ  
ニョッキ アル ゴルゴンゾーラ  
カーチョ エ ペペ

### *Dolce*

下記よりお選びください

セミフレッド アッラ ジャンドゥーヤ  
ティラミス (ハーフサイズ)

### *Caffè e tisane*

下記よりお選びください

エスプレッソ (シングル / ダブル)  
アメリカーノ (アイス / ホット)  
カモミールティー / 食後のハーブティー

# EATALY

Until February 14th

# FALL IN LOVE WITH GOOD FOOD

## EATALLY



### ANTIPASTO DI FORMAGGI ITALIANI | ¥2,580

イタリア産チーズを楽しむ前菜盛り合わせ

イタリア産チーズ マルメロのモスタルダ添え / モルタデッラ  
パルミジャーノ・レッジャーノ 26 か月熟成 バルサミコ添え  
ゴルゴンゾーラクレーマのクロスティーニ  
タッジャスカオリーブのクロスティーニ



### BURRATA CON FRAGOLE | ¥3,380

ブルラータ フレッシュ ストロベリー添え

良質なミルクから作られる、群馬県川場産  
ブルラータの味わいお楽しみください



### TAGLIATELLE AL BURRO E PARMIGIANO | ¥1,780

タリアテッレ アル ブッロ エ パルミジャーノ

タリアテッレに、芳醇なバターと  
パルミジャーノ・レッジャーノを合わせた  
シンプルで上品な北イタリア伝統の  
クラシックパスタ



### GNOCCHI AL GORGONZOLA | ¥1,980

ニョッキ アル ゴルゴンゾーラ

北イタリア産ゴルゴンゾーラを使った、クリーミーで香り高いニョッキ

### PIZZA CINQUE FORMAGGI | ¥2,780

ピッツァ チンクエ フォルマッジ

モッツアレッラ、タレジオ、リコッタ、グラノー・パダーノ  
ゴルゴンゾーラ・ピッカント

### POLLO ALLA CACCIATORA | ¥2,980

ポッコ アッラ カッチャトーラ

鶏肉とタッジャスカオリーブのトマト煮込み



## i Dolci

### SEMIFREDDO ALLA GIANDUJA | ¥1,080

セミフレッド アッラ ジャンドゥーヤ

EATALLY ICONS のヘーゼルナッツ&  
カカオのスプレッドクリームを使用。



## i Vini

### CANTINE CECI / OTELLO NERO DI LAMBRUSCO カンティーネ・チェーチ / オテッロ・ネーロ・ディ・ランブルスコ

glass ¥900 bottle ¥5,980

エミリア・ロマーニャ州 | ランブルスコ・マエストロ

ベリーやチェリーなどの赤系果実の香り。なめらかな口当たりで、  
パルミジャーノ・レッジャーノやハムとの相性は抜群です。

### MASI / VALPOLICELLA CLASSICO BONACOSTA マアジ / ヴァルポリチェッラ・クラッシコ・ボナコスタ

glass ¥1,000 bottle ¥6,280

ヴェネト州 | コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ

熟したチェリーやブラムを思わせる熟した果物の香りが心地よく、しっかりと  
した構成がありながら、フレッシュ感のあるバランスのとれた味わい。

## MOSTARDA

モスタルダ / タメリチ社



果実の甘みとマスタードのピリッとした  
辛味が特徴的な、北イタリアの伝統食。  
チーズや肉料理と相性抜群。  
メニューの“イタリア産チーズを楽しむ  
前菜盛り合わせ”に使用しています。

マーケットにて販売中 ¥1,540 / 120G

価格は全て税込価格です