

Tagliata Course

タリアータコース

お1人様 ¥5,800

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

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
カチオエペペ
ペコリーノロマーノをたっぷりを使い、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（ハーフサイズ）

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

TÉ 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。 ”

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

AFFETTATI MISTI

ハムの盛り合わせ

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。

¥1,480

GNOCCO FRITTO CON PROSCIUTTO CRUDO

厳選生ハムとニョッコ・フリット

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。

¥1,880

AFFETTATI E FORMAGGI MISTI

ハムとチーズの盛り合わせ

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。

¥2,580

FORMAGGI MISTI

チーズの盛り合わせ

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。

¥1,480

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA

生ハムとモzzarella

生ハムと新鮮なモzzarellaの盛合せ

¥2,680

BURRATA CON POMODORI FRESCHI

ブルータ フレッシュトマト添え

生クリームと細かくしたモzzarellaを包み込んだ絶品チーズ

¥2,880

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 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

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

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。 ※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。

AFELTRA
DAL 1848
PREMIATO PASTIFICIO
GRAGNANO
ITALIA

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 ¥1,880
/ トマトソース
リコッタチーズとほうれん草を詰めた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。

* 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
製造している工場に製造しています。すべてのメニューを同一の厨房で
調理するため、アレルギーが微量に混入する可能性があります。

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 / ソッティエーレ

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

¥2,180

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

¥2,680

MARINARA

マリナーラ

トマトソース、ニンニク、オレガノ

¥1,980

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

¥2,680

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

¥2,280

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

¥3,080

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

¥2,380

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

¥3,080

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

¥2,580



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、タレージョ、グラナー・パダーノ、リコッタ

¥2,680

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

¥3,080

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

¥2,580



MULINO MARINO

ムリーノ・マリノの石挽き機はコッサ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。

¥3,580



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。

¥3,580



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

タッジヤスカオリーブソース添え

¥3,280

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

¥3,580

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

ミラノ風カツレット

¥3,580

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

¥3,880

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

¥7,980

トスカ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

¥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。

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パ・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

アッフオガート

¥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。