

SPECIALITÀ MARE E TERRA
選び抜かれた海と大地の恵み



ニース風サラダ

フル ¥1,780 ハーフ ¥980

新鮮なグリーンサラダにアンチョビ、
オリーブ、ゆで卵、ツナを加えたサラダ

リグーリアを感じる
爽やかで奥行きのある一皿

EAT ALY レモンのズコット

¥1,080



やわらかな日差しと、海の香り。
リグーリアの丘に広がるレモン畑の情景を、
軽やかなズコットに閉じ込めました。
レモンの酸味とピスタチオの深い香りが調和し、
地中海への静かな余韻を運んでくれます。
さあ、もうひとつの旅路へ。

EAT ALY

takes you to

LIGURIA



リグーリアへのショートトリップ

期間限定

4/24(Thu) - 7/2(Wed)

EAT ALY



Diamond Sponsor of Italy at Expo 2025 Osaka

“Panza affamà no sente raxon.”

理屈では満たせない空腹がある。

la pasta

伝統と風土が息づくパスタ3種で、イタリア北西部
リグーリア州の魅力をお届けします。

CORZETTI AI FRUTTI DI MARE | ¥2,480

魚介のコルツェッティ

リグーリアの伝統的なメダル型パスタ「コルツェッティ」に、
風味豊かなサフラン入り魚介ソースでお楽しみください。

グラスワインセット (ワインは右記よりお選びください)
¥3,380



TROFIE AL PESTO | ¥2,480

トロフィエ アル ペスト

手打ち風ショートパスタ「トロフィエ」に、香り高い自家製バジルの
ペーストをたっぷり絡めて。ジェノヴァ伝統の一皿。

グラスワインセット (ワインは右記よりお選びください)
¥3,380



TAGLIOLINI ALLE VONGOLE AL LIMONE | ¥1,980

レモン風味のヴォンゴレ タリオリーニ

新鮮なあさりの旨みに、レモンの香りをひとしずく。
リグーリアの風を感じる、爽やかで洗練されたボンゴレ・ピアンコ。

グラスワインセット (ワインは右記よりお選びください)
¥2,980



il Secondo

ORATA ALLA LIGURE | ¥3,580

真鯛のリグーリア風

ソテーした真鯛にタッジャスカオリーブ、ジャガイモ、松の実、トマトを
加えたリグーリアの香りいっぱいの一皿です。



i Vini



LVNAE / ETICHETTA GRIGIA COLLI DI LUNI VERMENTINO

ルナエ /
エティケッタ グリージャ ヴェルメンティーノ

glass ¥1,280

bottle ¥6,800



SERAFINI VIDETTO / MANZONI BIANCO

セラフィニ エ ヴィドット / マンツォーニ ビアンコ

glass ¥980

bottle ¥5,980

la bibita

NIASCA PORTOFINO / MANDARINATA | ¥780

ニアスカ ポルトフィーノ / マンダリナータ

マンダリンオレンジにハーブを加えた、爽やかな微炭酸ソーダ

MENU DEGUSTAZIONE DELLA LIGURIA

リグーリアの美味を巡るコース ¥6,600



ニース風サラダ (ハーフサイズ)

+

パスタ (上記よりお選びください)

+

真鯛のリグーリア風 または

黒毛和牛のタリアータ (+¥1,320)

+

レモンのズッコット

+

食後のお飲み物

エスプレッソ、アメリカーノ、食後のハーブティー、カモミールティ