

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 CLASSICO

前菜盛り合わせ

厳選生ハム／トリュフのクロケッタ／ストラッキーノ
ピッツァピアンカ／クレマディ ゴルゴンゾーラのクロスティーニ
バーニャカウダ

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

海の幸のタリアオリニ

魚介のうま味たっぷりのタリアオリニ

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バ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

パンナコッタ

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

MARUNOUCHI

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urrata 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

ANTIPASTO MISTO アンティパストミスト

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

CLASSICO

クラッシコ 2人前 ¥2,480 1人前追加 ¥1,280

厳選生ハム / トリュフのクロケッタ / ストラッキーノ / ピッツァビアンカ / クレーマディゴルゴンゾーラのクロスティーニ / パーニャカウダ



VERDURE

ヴェルドウーレ 2人前 ¥2,480 1人前追加 ¥1,280

野菜グリル / カポナータ / ジャガイモとゴルゴンゾーラのニード / タッジヤスカオリーブのクロスティーニ / ヴアレッタ豆のインサラータ / パネッレ



※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

パーニャカウダ

¥1,880

OLIVE TAGGIASCHE DI ROI

ロイ社のタッジヤスカ・オリーブ

¥880

リヴィエラ海岸沿いで収穫される小粒のタッジヤスカオリーブ。

Pizza Bianca

ピッツァ ビアンカ・パン

PIZZA BIANCA GRANA PADANO

グラナー・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・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

¥500

le Insalate

サラダ

INSALATA TRICOLORE

トリコロレ

フル ¥1,780

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。

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

フル ¥1,980

グリーンサラダに味わい深い生ハム、グラナー・パダーノを添えたサラダ。

ハーフ ¥1,280

INSALATA NIZZARDA

ニース風サラダ

フル ¥1,780

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。

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
ペコリーノロマー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。



アフエルトラ社は、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
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、グラマーナ・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、グラマーナ・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、グラマーナ・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

ミラノ風カツレツ

¥3,280

仔牛のミラノ風カツレツ。

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ー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が特徴です。



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

濃厚な味わいのバ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ペ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

¥880

フィオル・デイ・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

¥2,500

11:00 - 14:00 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

パスタの街グラニャーノで
作られるアフェルトラ社のパスタ



甘味が特徴のコジ・コメ社の
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 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
エスプレッソ

AMERICANO
アメリカーノ

CAPPUCCINO
カプチーノ +¥100

CAFFÈ LATTE
カフェラッテ +¥100

DARJEELING TGFOP
ダージリン +¥200

INFUSO DI DOPO PASTO
食後のハーブティー

CAMOMILLA
カモミール

TÉ VERDE E MENTA
ミントグリーンティー

MIRTILLO E LAMPONE
ブルーベリー&ラズベリーティー

EARL GREY IMPERIAL
アールグレイ +¥200

☕ HOT ☕ COLD

<セット料金 +¥300 でハーブ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

E A T A L Y

www.eataly.co.jp