

LA PASTA

*e*

LA PIZZA

EATALY MARUNOUCHI



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

モデナ産のバルサミコ酢でさらに風味を



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ッラ

￥2,580

生ハムと田園ブラザ川場の新鮮なモッツアレッラの盛合せ

### BURRATA CON POMODORI FRESCHI

ブルータ 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ッラを包み込んだ

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。

ブルータやモッツアレッ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

トリコローレ

フル ￥1,480

トレビス、ルーコラ、アンディーヴをバルサミコで

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・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

## GLI ANTIPASTI

冷前菜

前菜

## CALDI

温前菜

### ANTIPASTO MISTO アンティパスト ミスト

#### CLASSICO

クラッシコ ¥2,180

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

1人前追加 ¥1,090



#### VERDURE

ヴェルドウーレ ¥2,180

野菜グリル / カポナータ / 玉葱のロースト  
/ 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

1人前追加 ¥1,090



※入荷状況により内容が変更となる場合があります

#### 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

ロイ社のタッジヤスカ・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ヤスカオリーブ

#### FRITTO MISTO

魚介のフリット

¥1,280

セモリナ粉をつけて揚げたサクサクの魚介のフリット

#### ARANCINI

アランチーニ (3個)

¥1,050

1個追加

¥350

#### PANELLE

パネッレ

¥880

ひよこ豆の生地をサクッと揚げたシチリアの名物

#### 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

¥780

香ばしくローストしたローズマリー風味のジャガイモ

## PIZZA BIANCA

ピッツァ ピアンカ・パン

#### PIZZA BIANCA GRANA PADANO

グラナー・パダーノのピッツァ・ピアンカ

¥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

¥380

# LE MINESTRE

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

¥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

グラニャーノ産のスパゲッティ、ダッテリーノマト、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ェの伝統料理

### 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、ケツ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 ボツタルガ ￥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



### 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

### 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



BURRATA  
Thick and forunate fresh cheese

EATALY

### 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、モッツアレッラ、バジリコ

¥1,980

#### MARINARA



##### マリナーラ

トマトソース、ニンニク、オレガノ

¥1,780

#### 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

#### ROMANA

##### ロマーナ

トマトソース、モッツアレッラ、アンチョビ、オレガノ

¥2,180

#### DIAVOLA



##### ディアボラ

トマトソース、モッツアレッラ、ピッカンテサラミ

¥2,280

#### 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、モッツアレッラ、ンドゥーヤ、赤玉ねぎ、青唐辛子、ニンニク

¥2,280

#### CINQUE FORMAGGI

##### チンクエフォルマッジ

モッツアレッラ、ゴルゴンゾーラ・ピッカンテ、タレツジョ、グラナ・パダーノ、リコッタ

¥2,480

#### MACELLAIO



##### マチェッライオ

モッツアレッラ、グラナ・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



#### 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

#### FUNGI E PROSCIUTTO COTTO



##### キノコとハム

キノコ、ハム、バジリコ、ニンニク、モッツアレラ

¥2,480

#### 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

#### PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA

##### 生ハムとルーコラ

厳選生ハム、モッツアレッラ、グラナ・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

アクアパッツア

¥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 タッジヤスカオリヴソース添え ¥2,780

リグ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

¥2,780

香ばしくグリルした豚肉と野菜

### COTOLETTA ALLA MILANESE

ミラノ風カツレツ

¥2,980

仔牛のミラノ風カツレツ



### TAGLIATA DI MANZO

黒毛和牛のタリアータ

¥3,480

ルーコラとグラマーナパダーノをたっぷり添えた牛肉のロースト

### 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





# 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

アッフォガート

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ビーニ社の  
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)