

EAT ALY
Vacanze a
MIYAZAKI

宮崎県の豊かな食材を
イーターで味わう

9月15日(火)まで

宮崎県の食文化から着想を得て生まれた 期間限定イーターリーのプレミアムバーガー

へべすと味わう 宮崎県産チキン コトレッタ バーガー

Miyazaki Chicken Cotoletta Burger with Hebesu

¥1,880

宮崎県産鶏肉を、イタリア風のカツレツ「コトレッタ」に仕立ててバンズでサンドしました。マヨネーズをベースにした地中海風ソースが、香ばしいチキンの味わいを引き立てます。別添えのへべすを絞ることで、爽やかな酸味とほのかな苦味が加わり、揚げたてのコトレッタを軽やかに楽しめます。



セットメニュー

¥2,680

セット内容

- ・チキン コトレッタ バーガー
- ・パタータ フリッタ イーターリー
- ・好きなドリンク

Set Menu | ¥2,680

Includes:

Chicken Cotoletta Burger, Patate Fritte Eataly and Drink of your choice



へべすと味わう 宮崎県産チキン ソテー バーガー

Miyazaki Sautéed Chicken Burger with Hebesu

¥1,880

宮崎県産鶏肉をジューシーに焼き上げ、バンズでサンドしました。香ばしくソテーしたチキンにへべす果汁を絞ることで、肉の旨味と柑橘の爽やかな香りが調和します。



セットメニュー

¥2,680

セット内容

- ・チキン ソテー バーガー
- ・パタータ フリッタ イーターリー
- ・好きなドリンク

Set Menu | ¥2,680

Includes:

Sautéed Chicken Burger, Patate Fritte Eataly and Drink of your choice



へべすと味わう プレミアム ビーフ バーガー

Premium Beef Burger with Hebesu

¥2,680

150g のビーフパティを香ばしく焼き上げ、力強いビーフの味わいに、へべすの酸味とほろ苦さが加わることで、濃厚でありながら後味の爽やかな一品に仕上げています。



セットメニュー

¥3,480

セット内容

- ・プレミアム ビーフ バーガー
- ・パタータ フリッタ イーターリー
- ・好きなドリンク

Set Menu | ¥3,480

Includes:

Premium Beef Burger, Patate Fritte Eataly and Drink of your choice



銀座店 5 周年限定

プレミアム ビーフ トリュフ バーガー

Premium Beef Truffle Burger

¥2,980

ビーフパティを香ばしく焼き上げてバンズでサンド。トリュフを挟んだ銀座店の 5 周年を祝うスペシャルな味わいです。



セットメニュー

¥3,780

セット内容

- ・プレミアム ビーフ トリュフ バーガー
- ・パタータ フリッタ イーターリー
- ・好きなドリンク

Set Menu | ¥3,780

Includes:

Premium Beef Truffle Burger, Patate Fritte Eataly and Drink of your choice



セットのドリンクは下記からお選びください

- アルコール (+500 円) : へべすジンニック / フローズン へべす ギムレット
- ノンアルコール : へべすスカッシュ / へべすアイスティー / モーレコーラ

Set Drink Options

Please select one of the following beverages.

- Alcoholic drinks (+¥500) : Hebesu Gin & Tonic / Frozen Hebesu Gimlet
- Non-alcoholic drinks : Hebesu Squash / Hebesu Iced Tea / MoleCola

宮崎県産のフルーツを使った すっきりとした甘さのドルチェ

パンナコッタ 宮崎県産マンゴーソース添え

Panna Cotta with Miyazaki Mango Sauce

¥1,280

濃厚なペイクドタイプの自家製パンナコッタに、芳醇な香りと甘みを持つ宮崎県産マンゴーを贅沢に使用したソースを添えました。なめらかでコクのあるパンナコッタとマンゴーの華やかな味わいをお楽しみいただけます。



宮崎県産ゆずフレーバーのカンノーロ

Cannolo Flavored with Miyazaki Yuzu

¥680 / 本

宮崎県産ゆずの砂糖漬けを加えたりコッタクリームを香ばしく焼き上げた生地につぶりと詰めました。トッピングにもゆずを使用し、シチリアの伝統菓子「カンノーロ」を爽やかな香りとともに楽しめます。



イーターリー・オリジナルの爽やかなへべすドリンク

へべす カクテル



へべすジントニック

Hebesu Gin & Tonic

¥1,380

宮崎県の尾鈴山蒸留所が手掛ける「OSUZU GIN Original」を使用。焼酎をベースに、宮崎県産のボタニカルを中心に蒸留したクラフトジンの華やかな香りに、へべすの爽やかな酸味とほろ苦さを合わせました。



フローズン へべす ギムレット

Frozen Hebesu Gimlet

¥1,380

「OSUZU GIN Original」とへべすを使用した、夏にふさわしいフローズンスタイルのカクテルです。冷たい口当たりとともに、へべすの豊かな香りと心地よい酸味が広がります。



銀座店 5 周年 へべす ミモザ

Hebesu White Mimosa

¥1,480

フェッラーリにへべすをプラスした爽やかな香りと味わいのミモザです。銀座店 5 周年限定のカクテルをお楽しみください。

ソフトドリンク



へべす アイスティー

Hebesu Iced Tea

¥800

紅茶にへべす果汁を加え、すっきりとした味わいに仕上げたアイスティーです。



へべす スカッシュ

Hebesu Squash

¥800

へべすの爽やかな香りと酸味を、炭酸とともに楽しむノンアルコールドリンクです。

価格は全て税込
All prices include tax.

宮崎県日向市原産の香酸柑橘「へべす」

本企画を象徴する食材が、宮崎県日向市原産の香酸柑橘「へべす」です。

へべすは、江戸時代末期に長曾我部平兵衛によって発見され、地域に広められたと伝えられています。皮が薄く、果汁が豊富で、すだちやかぼすなどと比べて酸味がまろやかなことが特徴です。爽やかな香りが肉や魚料理、ドリンク、ドルチェなど幅広い料理に調和します。今回のメニューでは、バーガーに別添えたへべすをお客様ご自身で絞っていただくことで、果実本来の香りや味わいを体験していただきます。さらに、宮崎県産クラフトジンと組み合わせたカクテルや、ノンアルコールドリンクにも使用しています。





フェツラーリで祝う
イータリー銀座店5周年記念



FERRARI BRUT by the Glass

¥1,380 (税込)



夏季限定
地中海のヴァカンス パスタコース
前菜、パスタ、ドルチェ、食後のお飲み物

¥3,980

南イタリア前菜盛り合わせ



パネッレ、カポナータ、カプレーゼ、生ハム

パスタ



スパゲット イータリー

スパゲッティ アッラ プッタネスカ

スパゲット イータリー ストラッチャテッラのせ (追加料金400円)

フレッシュトマトのタリオリーニ (追加料金400円)

リングイネ フルッティ ディ マーレ (追加料金800円)

ドルチェ



ティラミス アッラ ノッチョーラ

食後のお飲み物



エスプレッソ

エスプレッソ ダブル

アメリカーノ (ホット または アイス)

カモミールティー

食後のハーブティー

アイス ブルーベリー & ラズベリー ティー

おすすめのワイン

DAMARINO ダマリーノ

■生産者:ドンナフガータ ■地域:シチリア州
■品種:アンソニカ、ルチド、グレカニコ、グリッロ
シトラス、オレンジの花、ハーブの香りとフレッシュで滑らかな味わいの白ワイン。

グラス ¥1,080 | ボトル ¥5,980



LIGHEA リゲア

■生産者:ドンナフガータ ■地域:シチリア州
■品種:ジッピーボ
パンテッレリーア島で生産されるジッピーボから生まれる芳醇な香りの白ワイン。爽快でミネラル感のある調和のとれた味わいが特徴です。

グラス ¥1,280 | ボトル ¥6,880



価格は全て税込