

EAT&LY
Vacanze a
MIYAZAKI

宮崎県の豊かな食材を
イーターリーで味わう

9月15日(火)まで

Vacanze a MIYAZAKI

宮崎県の食文化から着想を得て生まれた イータリーのプレミアムサンドウィッチ

へべすと味わう 宮崎県産チキン コトレッタ サンド

Miyazaki Chicken Cotoletta Sandwich

宮崎県産鶏肉を、イタリア風のカツレット「コトレッタ」に仕立ててサンドしました。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加わり、揚げたてのコトレッタを軽やかに楽しみいただけます。

単品 ¥1,880

セット ¥2,680

セット内容：チキン コトレッタ サンド・ポテト フリッタ イータリー・お好きなドリンク

Set Menu | ¥3,480 Includes: Premium Beef Burger, Patate Fritte Eatly & 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)：へべすジントニック / 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

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。

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。

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。



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

濃厚なベ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ください。



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なっぷりと詰めました。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みください。



価格は全て税込
All prices include tax.

EATLY