

MENU DI SAPORI INVERNALI

イタリアの冬を味わうコース

お1人様 ¥4,680 (税込)

Antipasto

前菜盛り合わせクラシカ

Primo

下記よりお選びください

タリアテッレ アル ブッロ エ パルミジャーノ
ニョッキ アル ゴルゴンゾーラ
カーチョ エ ペペ

Secondo

ポッコ アッラ カッチャトーラ
(ハーフサイズ)

Dolce

下記よりお選びください

セミフレッド アッラ ジャンドゥーヤ
ティラミス (ハーフサイズ)

Caffè e tisane

下記よりお選びください

エスプレッソ (シングル / ダブル)
アメリカーノ (アイス / ホット)
カモミールティー / 食後のハーブティー

季節のパスタコース

お1人様 ¥3,680 (税込)

Antipasto

前菜盛り合わせクラシカ

Primo

下記よりお選びください

タリアテッレ アル ブッロ エ パルミジャーノ
ニョッキ アル ゴルゴンゾーラ
カーチョ エ ペペ

Dolce

下記よりお選びください

セミフレッド アッラ ジャンドゥーヤ
ティラミス (ハーフサイズ)

Caffè e tisane

下記よりお選びください

エスプレッソ (シングル / ダブル)
アメリカーノ (アイス / ホット)
カモミールティー / 食後のハーブティー

E A T A L Y

Until February 14th

FALL IN LOVE WITH GOOD FOOD

EATALLY



ANTIPASTO DI FORMAGGI ITALIANI | ¥2,580

イタリア産チーズを楽しむ前菜盛り合わせ

イタリア産チーズ マルメロのモスタルダ添え / モルタデッラ
パルミジャーノ・レッジャーノ 26 か月熟成 バルサミコ添え
ゴルゴンゾーラクレーマのクロスティーニ
タッジャスカオリーブのクロスティーニ



BURRATA CON FRAGOLE | ¥3,380

ブッラータ フレッシュ ストロベリー添え

良質なミルクから作られる、群馬県川場産
ブッラータの味わいお楽しみください



TAGLIATELLE AL BURRO E PARMIGIANO | ¥1,780

タリアテッレ アル ブッロ エ パルミジャーノ

タリアテッレに、芳醇なバターと
パルミジャーノ・レッジャーノを合わせた
シンプルで上品な北イタリア伝統の
クラシックパスタ



GNOCCHI AL GORGONZOLA | ¥1,980

ニョッキ アル ゴルゴンゾーラ

北イタリア産ゴルゴンゾーラを使った、クリーミーで香り高いニョッキ

PIZZA CINQUE FORMAGGI | ¥2,780

ピッツァ チンクエ フォルマッジ

モッツアレッラ、タレジオ、リコッタ、グラノー・パダーノ、
ゴルゴンゾーラ・ピッカント

POLLO ALLA CACCIATORA | ¥2,980

ポッコ アッラ カッチャトーラ

鶏肉とタッジャスカオリーブのトマト煮込み



i Dolci

SEMIFREDDO ALLA GIANDUJA | ¥1,080

セミフレッド アッラ ジャンドゥーヤ

EATALLY ICONS のヘーゼルナッツ&
カカオの Spreddo クリームを使用。



i Vini

CANTINE CECI / OTELLO NERO DI LAMBRUSCO カンティーネ・チェーチ / オテッロ・ネーロ・ディ・ランブルスコ

glass ¥900 bottle ¥5,980

エミリア・ロマーニャ州 | ランブルスコ・マエストリ

ベリーやチェリーなどの赤系果実の香り。なめらかな口当たりで、
パルミジャーノ・レッジャーノやハムとの相性は抜群です。

MASI / VALPOLICELLA CLASSICO BONACOSTA マアジ / ヴァルポリチェッラ・クラッシコ・ボナコスタ

glass ¥1,000 bottle ¥6,280

ヴェネト州 | コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ

熟したチェリーやブラムを思わせる熟した果物の香りが心地よく、しっかりと
とした構成がありながら、フレッシュ感のあるバランスのとれた味わい。

MOSTARDA

モスタルダ / タメリチ社



果実の甘みとマスタードのピリッとした
辛味が特徴的な、北イタリアの伝統食。
チーズや肉料理と相性抜群。
メニューの“イタリア産チーズを楽しむ
前菜盛り合わせ”に使用しています。

マーケットにて販売中 ¥1,540 / 120G

価格は全て税込価格です