

EAT ALY

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

NIHOMBASHI

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



MARE

マーレ 2人前 ¥2,480 1人前追加 ¥1,280

鮮魚のカルパッチョ / タコのテリース / ムール貝のインパナート
/ イカのトマト煮込みポレンタ添え / 鮮魚のイン・サオール



※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

アランチャーニ (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

バーニャカウダ

¥1,880

OLIVE TAGGIASCHE DI ROI

ロイ社のタッジアスカ・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アスカオリーブ。

Pizza Bianca

ピッツァ ビアンカ・パン

PIZZA BIANCA GRANA PADANO

グラナーナ・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ナ・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

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。

フル ¥1,780

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

ハーフ ¥1,280

グリーンサラダに味わい深い生ハム、
グラナーナ・パダーノを添えたサラダ。

INSALATA NIZZARDA

ニース風サラダ

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。

フル ¥1,780

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シヤ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 CON MOZZARELLA DI BUFALA

水牛モッツアレラのマルゲリータ

トマトソース、モッツアレラ・ディ・ブーフアラ、バジリコ

¥2,580

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

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

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



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

ミラノ風カツレット

¥3,280

仔牛のミラノ風カツレット。

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。



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 レモンオイルかけ

¥880

ヴァニラジェラートに香り高いコッピニ社のレモンオイルをトッピング。

GELATO CON ACETO BALSAMICO

ジェラート バルサミコかけ

¥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。

www.eataly.co.jp