

LA PASTA

*e*

LA PIZZA

EATALY NIHOMBASHI



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ラ

￥2,580

生ハムと田園ブラザ川場の新鮮なモッツアレラの盛合せ

### 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

### ANTIPASTO MISTO アンティパスト ミスト

#### CLASSICO

クラッシコ ¥2,180 1人前追加 ¥1,090

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



#### MARE

マーレ ¥2,180 1人前追加 ¥1,090

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ボレンタ添え  
/ 鮮魚のイン・サオール



※人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

田園ブラザ川場のモッツアレッラ

#### 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

## 前菜

## CALDI

温前菜

#### 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

アランチャーニ (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

#### MINESTRONE

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

ダッテリーノト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、ダッテリーノトマト、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ャーレの伝統料理

### SPAGHETTI ALLE VONGOLE

スパゲッティ ボンゴレ ￥1,880

アサリをたっぷりと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と使い、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



### 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

### 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



BURRATA  
Thick and fortunate 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 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

¥2,480

#### 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

甘酸っぱいワッパルサミ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

ルーコラとグラナ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)