EATALY

the

FESTIVE

menu

menù Stagionale

季節のパスタコース

お1人様　¥4,680

gli ANTIPASTI

アンティパスト ミスト

生ハム / モルタデッラ /
トリュフ風味のストラッチャテッラのセクロスティーニ /
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

la PASTA

下記よりお選びください

ゴルゴンゾーラのニョッキ
フレッシュトマトのタリオリーニ
コラトゥーラ風味の魚介のタリオリーニ（＋¥1,200）
トリュフのタヤリン（＋¥2,500）

il DOLCE

パネットーネ ミラネーゼ バニラジェラート添え

il CAFFÈ *e le* TISANE

下記よりお選びください

エスプレッソ / アメリカーノ(アイス / ホット)
クリスマス スパイスティー / カモミールティー / 食後のハーブティー

ナターレ スペシャル コース

メイン料理付き

お1人様　¥6,980

il SECONDO

牛肉のタリアータトリュフがけ

季節のパスタコースに、メイン料理をお付けした特別なコースです。

la PASTA

TAJARIN AL TARTUFO | ¥3,980
トリュフのタヤリン
卵入りのパスタ(タヤリン)をバターの風味を活かしたソースで
絡めたパスタ。削りたてのトリュフの香りが広がります。



TAGLIOLINI AI FRUTTI DI MARE E COLATURA DI ALICI | ¥2,980
コラトゥーラ風味の魚介のタリオリーニ
コラトゥーラ(イワシの魚醤)の奥深い旨みをまとわせた、
魚介たっぷりのタリオリーニ。



GNOCCHI AL GORGONZOLA | ¥2,080
ゴルゴンゾーラのニョッキ
滑らかな口当たりのニョッキを濃厚なゴルゴンゾーラチーズの
ソースでお楽しみください。

TAGLIOLINI AL POMODORO FRESCO | ¥2,080
フレッシュトマトのタリオリーニ
細い手打ち風のパスタ「タリオリーニ」にフレッシュトマトを
合わせた定番の美味しさです。

la PIZZA

PIZZA BURRATA E TARTUFO | ¥4,680
ブッラータ&トリュフのピッツァ
ブッラータチーズとプロシュット コットにトリュフの芳醇な味わい
をプラスした贅沢なピッツァです。



il SECONDO

TAGLIATA DI MANZO AL TARTUFO | ¥6,800
牛肉のタリアータトリュフがけ
たっぷりのルーコラと、グラナパダーノを添えた牛肉のローストと
一緒に芳醇なトリュフを味わう贅沢な一皿。



TRUFFLE LUXURY
トリュフの贅沢



お好きなお料理に、旬のトリュフを
スライスして追加いたします。
贅沢な香りをお楽しみください。

フレッシュトリュフ量り売り | ¥2,980 / 5g

i DOLCI

PANETTONE CON GELATO | ¥1,280
パネットーネ ミラネーゼ ジェラート添え
ボニファンティ社の甘く芳醇な香りと、しっとりと柔らかな生地の
パネットーネ。ヴァニラジェラートを添えて。



i VINI

EXTRA BRUT CUVÉE PRESTIGE EDIZIONE
キュヴェ プレステージ エディツィオーネ
カ デル ボスコ | シャルドネ / ピノ ビアンコ / ピノ ネーロ | ロンバルディア州
きめ細やかで美しい泡と、心地よいフレッシュ感と酸味のある、
バランスの取れた味わいのクラシカルなフランチャコルタ。
glass ¥1,680　bottle ¥11,000

PHIGAIA BIANCO
フィガイア ビアンコ
セラフィニ エ ヴィドット | ソーヴィニョン ブラン/ ピノ ビアンコ | ヴェネト州
繊細な柑橘類と植物、そしてヴァニラの甘いノート。フレッシュさと木樽
の熟成による複雑さが感じられるバランスのとれた味わいの白ワイン。
glass ¥980　bottle ¥6,800

BAROLO
バローロ
フォンタナフレッダ | ネッビオーロ | ピエモンテ州
バローロ村の地名に由来し「イタリアワインの王様」と称えられる
バローロ。大樽熟成らしい、おおらかさと慎しやかな印象を兼ね備え
た赤ワインです。
glass ¥1,680　bottle ¥11,000

ASTI PALETTE BLUE
アスティ パレット ブルー
フォンタナフレッダ | モスカート | ピエモンテ州
華やかな香りとモスカートの自然な甘さ、芳醇な果実味が魅力の
甘口スプマンテ。パネットーネとともにお楽しみください。
glass ¥980　bottle ¥5,500

la TISANA DI NATALE

TISANA DI NATALE | ¥600
クリスマス スパイス ティー
ヴァルヴェルベ | ピエモンテ
スパイスの効いた冬にぴったりのティーです。
パネットーネとの相性も抜群です。



価格は全て税込価格です

EATALY

WINE SELECTION

ホリデーシーズン ペアリングワインリスト



フランチャコルタ キュヴェ プレステージ エディツィオーネ
¥1,680 (100ml)

カ デル ボスコ｜シャルドネ、ピノ ビアンコ、ピノ ネーロ

きめ細やかで美しい泡と、心地よいフレッシュ感と酸味のある、バランスの取れた味わいのクラシカルなフランチャコルタ。



エラ オーラ
¥1,580 (60ml)
¥2,480 (100ml)

ボルゴーニョ｜リースリング

バローロの名門ボルゴーニョ社が初めて造った白ワイン。果実や黄色い花のアロマティックな香りに、瓶内熟成由来のミネラル感とフレッシュさ、香ばしさが調和した味わい。



バルベーラ ダスティ スーペリオーレ
¥1,380 (60ml)
¥2,180 (100ml)

ヴァッレ アジナーリ｜バルベーラ

複雑でスパイシーさを感じる豊かな香りと、力強さとまろやかさ、ミネラル感の調和のとれたしっかりとした味わいが特徴です。



ランゲ アンクム
¥1,280 (60ml)
¥1,980 (100ml)

ボルゴーニョ｜ドルチェット

マドンナ ディ コモ地区の優良区画「アンクム」のブドウを使用。赤い果実やほのかなスパイスの香りに、タンニンとミネラル感が調和したエレガントな味わい。



ランゲ バルトメ
¥1,480 (60ml)
¥2,380 (100ml)

ボルゴーニョ｜ネッビオーロ

創設者バルトロメオ ボルゴーニョの名を冠した畑のブドウを使用。スミレやイチゴなどの華やかな香りが広がり、豊かな甘みといきいきとしたタンニンが楽しめる味わい。

2 glasses Set 上記より2杯(各60ml)
¥2,560

3 glasses Set 上記より3杯(各60ml)
¥3,840

PREMIUM WINE



バローロ パイアガッロ "ラ ヴィッラ"
¥2,480 (60ml)
(セット +¥1,100)

フォンタナフレッダ｜ネッビオーロ

バローロ村の歴史あるクリュ「パイアガッロ」のブドウを使用。ブラックベリーやチェリーの豊かな香りに、ふくよかな果実味とまろやかなタンニンが調和した、複雑さと優美さを備えた味わい。



バローロ ラッツァリート "ラ デリツィア"
¥2,980 (60ml)
(セット +¥1,100)

フォンタナフレッダ｜ネッビオーロ

エリア屈指の高評価畑のブドウを使用。メントールのような爽やかな香りから、スパイスやチェリー、ラズベリー、紅茶を思わせる複雑な香りへと変化し、生き生きとしたタンニンが楽しめる味わい。

価格は税込価格です



クリスマスメニューのご予約を！

ホリデーシーズンのメニューはお決まりですか？
イータリーのシェフが最高品質の食材で丁寧に仕上げた、伝統的な料理をご自宅のテーブルにお届けします。
シェフ自慢の料理を、ホリデーシーズンにご自宅でお楽しみください。 お渡し日当日中にお召し上がりください。要冷蔵（10°C以下）

ご予約期間　2026年10月30日（金）- 12月31日（木）
お渡し期間　2026年12月1日（火）- 2027年1月3日（日）
お受け取りご希望日の3日前まで、店舗またはお電話でご予約を承ります。