EATALY

the

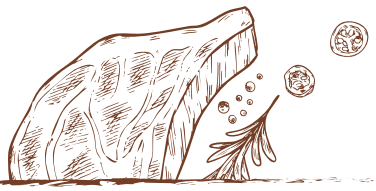
FESTIVE

menu

LA GRIGLIA

TRADITIONAL ITALIAN GRILL

MENU STAGIONALE



上質な食材を味わう ナターレグリルコース

¥15,800 / per Person

Il brindisi - Franciacorta

キュヴェ プレステージ エディツィオーネ / カ デル ボスコ

Extra Brut cuvée Prestige Edizione / Ca'del Bosco

gli ANTIPASTI

鮮魚のカルパッチョ キャビア添え&南イタリア風殻付きホタテ

Fresh Catch Carpaccio with Caviar & Southern Italian-style Shell-on Scallop

la PASTA

トリュフのタヤリン または

サルデーニャ州カブラス産ボッタルガのタリオリーニ

Tajarin with Truffle or Tagliolini with Bottarga from Cabras, Sardinia

il SECONDO

黒毛和牛フィレ肉、鴨のグリル トリュフがけ

Japanese Black Wagyu Beef Tenderloin and Grilled Duck with Truffle

il DOLCE

パネットーネ ミラネーゼ ジェラート添え

Panettone Milanese with Vanilla Gelato

il CAFFÈ e le TISANE

下記よりお選びください

(Select one)

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

Espresso, Americano (Iced / Hot),

Christmas Spiced Tea, Chamomile Tea, After-Dinner Herbal Tea

la PASTA

TAJARIN AL TARTUFO | ¥3,980
トリュフのタヤリン

Tajarin with Truffle

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。

Egg pasta (tajarin) tossed in a rich, buttery sauce and finished with freshly shaved truffles, for an irresistible aroma.



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。

Add freshly shaved seasonal truffles to any dish and enjoy their luxurious aroma.

フレッシュトリュフ量り売り Extra truffle sliced

¥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

Panettone with Gelato

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。

A Panettone by Bonifanti, served with vanilla gelato.



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

Ca' del Bosco | Chardonnay / Pinot Bianco / Pinot Nero | Lombardy

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

Serafini e Vidotto | Sauvignon Blanc , Pinot Bianco | Veneto

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
白ワインです。

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

Fontanafredda | Nebbiolo | Piedmont

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

Fontanafredda | Moscato | Piedmont

華やかな香りとモスカートの自然な甘さ、喜ばしい果実味が魅力の
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

Christmas Spiced Tea

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。

A spiced tea perfect for winter.
beautifully paired with Panettone.



価格は全て税込価格です / ALL PRICES ARE TAX INCLUDED



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。