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せクロスティーニ /
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

黒毛和牛のタリアータ 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
黒毛和牛のタリアータ 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



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。