

EAT ALY

Il menu delle feste

Menu di Natale

ナターレスペシャルコース

お1人様 ¥6,980

ANTIPASTO

厳選ハム&チーズ入りナターレ前菜盛り合わせ

PASTA 下記よりお選びください

フレッシュトマトのタリオリーニ

ゴルゴンゾーラのニョッキ

魚介のタリオリーニ ポッタルガかけ (+¥1,200)

トリュフのタヤリン (+¥2,500)

SECONDO

牛肉のタリアータ

トリュフがけ



DOLCE 下記よりお選びください

パネットーネ ジェラート添え

ティラミス

パンナコッタ

CAFFÈ E 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)

カモミールティー / 食後のハーブティー

クリスマス・スパイスティー

Menu Stagionale

季節のパスタコース

お1人様 ¥4,680

ANTIPASTO

厳選ハム&チーズ入りナターレ前菜盛り合わせ

PASTA 下記よりお選びください

フレッシュトマトのタリオリーニ

ゴルゴンゾーラのニョッキ

魚介のタリオリーニ ポッタルガかけ (+¥1,200)

トリュフのタヤリン (+¥2,500)

DOLCE 下記よりお選びください

パネットーネ ジェラート添え

ティラミス

パンナコッタ



CAFFÈ E 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)

カモミールティー / 食後のハーブティー

クリスマス・スパイスティー

EAT ALY

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI | ¥2,480

厳選ハム&チーズ入りナターレ前菜盛り合わせ

トリュフ入りプロシュット・コット / ジャンボン・アルデュード
パルミジャーノ・レッジャーノ / タッジャスカオリヴのクロスティーニ
ゴルゴンゾーラクレーマのクロスティーニ / グリッシーニ



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。



GNOCCHI AL GORGONZOLA | ¥1,980

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 AI FRUTTI DI MARE CON BOTTARGA | ¥2,980

魚介のタリオリーニ ポッタールガがけ

ポッタールガを加えた味わい深い魚介のタリオリーニ。



PIZZA BURRATA E TARTUFO | ¥3,980

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。



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。



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、しっとりとした柔らかな生地のパネットーネ。



i Vini

CA'DEL BOSCO / EXTRA BRUT CUVÉE PRESTIGE EDIZIONE

カ・デル・ボスコ / キュヴェ・プレステージ・エディツィオーネ

glass ¥1,580 bottle ¥9,800

ロンバルディア州 | 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。

SERAFINI & VIDOTTO / PHIGAIA BIANCO

セラフィニ・エ・ヴィドット / フィガイア・ビアンコ

glass ¥980 bottle ¥6,800

ヴェネト州 | ソーヴィニオン・ブラン / ピノ・ビアンコ
繊細な柑橘類と植物、そしてバニラの甘いノート。フレッシュさと木樽の熟成による複雑さを感じられるバランスのとれた味わいです。

FONTANAFREDDA / BAROLO

フォンタナフレdda / バローロ

glass ¥1,680 bottle ¥11,000

ピエモンテ州 | ネッピオーロ
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。

FONTANAFREDDA / ASTI PALETTE BLUE

フォンタナフレdda / アスティ パレット ブルー

glass ¥980 bottle ¥5,500

ピエモンテ州 | モスカート
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楽しみください。

Christmas Tea

TISANA DI NATALE | ¥600

クリスマス スパイス ティー

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。

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 | ¥2,800 / 5G

EAT ALY

Pairing Wine

冬の料理に合わせて上質な北イタリアのワインをセレクトしました。
料理に合わせてペアリングをお楽しみください。

Ca'del Bosco / Franciacorta DOCG Extra Brut Cuvée Prestige Edizione

カ・デル・ボスコ / 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
ロンバルディア州 | 品種：シャルドネ / ピノ・ビアンコ / ピノ・ネーロ

¥1,580 / 100ml

収穫したブドウを独自のシステムで洗浄し、真空状態で圧搾、温度管理されたステンレスタンクで一次発酵、ブレンドして瓶詰めされます。二次発酵後、最低2年間熟成。デゴルジュマンも独自の一切空気に触れることのない環境で行われます。

おすすめのペアリング 生ハム、魚介を使った料理全般、フリット

FONTANAFREDDA / Derthona Colli Tortonesi Timorasso

フオンタナフレッダ / デルトーナ・コッリ・トルトネージ・ティモラッソ
ピエモンテ州 | 品種：ティモラッソ

¥1,680 / 100ml

バローロエリアの東約100kmに位置するコッリ・トルトネージで栽培されるティモラッソ。この地域は古代ローマ時代「デルトーナ」と呼ばれていました。ティモラッソは10年以上の長期熟成も可能で近年は「白のバローロ」として再注目されています。

おすすめのペアリング バーニャカウダ、生ハム、魚介を使った料理全般、ゴルゴンゾーラ

FONTANAFREDDA / Barbaresco

フオンタナフレッダ / バルバレスコ
ピエモンテ州 | 品種：ネッビオーロ

¥1,980 / 100ml

バローロと同じくネッビオーロからつくられるピエモンテ州を代表する赤ワイン。スラヴォニア、中央フランス産のオークの大樽で1年以上熟成、その後6ヶ月以上の瓶内熟成を経てリリース。ネッビオーロらしい力強さと繊細さをきちんと併せ持っています。

おすすめのペアリング トリュフのタヤリン、タリアータ、チーズ

FONTANAFREDDA / Barolo

フオンタナフレッダ / バローロ
ピエモンテ州 | 品種：ネッビオーロ

¥1,680 / 100ml

「ワインの王」の名にふさわしい、力強さとエレガントさを兼ね備えた大樽熟成のクラシック・バローロです。昨今の凝縮感のあるバローロとは少々趣きの異なる、老舗ならではの奥ゆかしい味わいです。大樽熟成らしい、おおらかでエレガントな味わい。

おすすめのペアリング トリュフのタヤリン、牛すね肉のパッパルデッレ、チーズ、牛肉を使った料理

2 glasses / 3 glasses

料理に合わせて選ぶワイン 各60ml (上記よりグラス分のワインをお選びいただけます)

2グラス ペアリング ¥2,000

3グラス ペアリング ¥3,000

価格は全て税込価格です