



Taste the Italian wonder

# MENU DI NATALE

季節限定メニュー

## EATALY

### Al Tartufo

イタリアの冬を代表する食材、トリュフ。最盛期を迎えるトリュフの芳醇な香りを心ゆくまでお楽しみください。

#### TAJARIN AL TARTUFO

トリュフのタヤリン

¥3,480

卵入りのパスタ(タヤリン)をバター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。

グラスワインセット ¥4,180



#### PIZZA BURRATA E TARTUFO

ブurrata & トリュフのピッツァ

¥3,980

ブurrata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

【産地限定】牛肉のタリアータ トリュフがけ

150g ¥4,800

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。

250g ¥6,300

400g ¥8,500



価格は全て税込価格です

### I piatti delle feste

季節限定メニュー

#### GNOCCHI AL GORGONZOLA

ゴルゴンゾーラのニョッキ

¥1,980

滑らかな口当たりの自家製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。

グラスワインセット ¥2,980



#### AL FRUTTI DI MARE

魚介のタリアオリニ

¥2,580

魚介のうま味たっぷりのタリアオリニをお楽しみください。

グラスワインセット ¥3,480



#### グラスワインセット

下記よりお選びください

モンテ・ロッサ / “プリマ・キュヴェ” フランチャコルタ・ブリュット

フォンタナフレdda / バローロ



#### TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

厳選ハム&イタリア産チーズ盛り合わせ

¥2,680



#### TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI E UN CALICE DI VINO

厳選ハム&イタリア産チーズ盛り合わせ

ハーフサイズ グラスワインセット

¥2,580



#### PANETTONE CON GELATO

パネトーネ ジェラート添え

ポニファンティ ミラネーゼまたは、ポニファンティ レモン&ホワイトチョコレートよりお選びください

¥980



#### TISANA DI NATALE

クリスマス スパイシー

スパイスの効いた冬にぴったりのティーです。パネトーネとの相性も抜群です。

¥580

価格は全て税込価格です

## Menu di Natale

季節のパスタコース

お1人様 ¥3,980

#### Antipasto

下記よりお選びください

厳選ハム&イタリア産チーズ盛り合わせ

アンティパスト ミスト イターリー湘南

#### Pasta

下記よりお選びください

フレッシュトマトのタリアオリニ

ゴルゴンゾーラのニョッキ

魚介のタリアオリニ (+¥500)

トリュフのタヤリン (+¥1,200)

#### Dolce

下記よりお選びください

パネトーネ 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

価格は全て税込価格です

## Vino

ワイン

	生産地	品種	グラス	ボトル
<スパークリングワイン>				
MONTE ROSSA / "PRIMA CUVÉE" FRANCIACORTA BRUT				
モンテ・ロッサ	ロンバルディア州	シャルドネ ピノ・ネーロ ピノ・ビアンコ	¥1,400	¥11,000
“プリマ・キュヴェ” フランチャコルタ・ブリュット				
シャルドネとピノ・ネーロを主体に少量のピノ・ビアンコを加え、ボトル内で最低 20 ヶ月熟成。シンプルでありながら洗練された味わいが特徴で、飲みやすく、心地よい余韻が楽しめます。				
<白ワイン>				
FRESCOBALDI / POMINO BIANCO				
フレスコバルディ / ポミーノ・ビアンコ	トスカナ州	シャルドネ ピノ・ビアンコ	¥980	¥5,900
フルーティーな香りとはのかなあトースト香、白ワインならではの心地よく複雑なアロマと、芳醇な味わいが特徴の白ワイン。				
<赤ワイン>				
FONTANAFREDDA / BAROLO				
フォンタナフレdda / バローロ	ピエモンテ州	ネッピオーロ	¥1,480	¥10,000
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、おおかさと慎しやかな印象を兼ね備えた赤ワインです。				
<スパークリングワイン>				
FONTANAFREDDA / ASTI PALETTE BLUE				
フォンタナフレdda / アスティ・パレット・ブルー	ピエモンテ州	モスカート	¥880	¥4,800
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的な甘口スパマンテ。パネトーネとともに楽しみください。				

価格は全て税込価格です