

EAT ALY

Il menu delle feste

Menu di Natale

ナターレススペシャルコース

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

黒毛和牛のタリアータ

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 / タッジャスカオリー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 ポッターガがけ

ポッター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

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。



i Dolci

PANETTONE CON GELATO | ¥1,280

パネッtone 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、しっとり柔らかな生地のパネッtone。



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・ピアンコ / 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・ピアンコ

glass ¥980 bottle ¥6,800

ヴェネト州 | ソーヴィニオン・ブラン / ピノ・ピアンコ
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が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tone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tone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

価格は全て税込価格です

EAT ALY

Il menu delle feste

Menu di Natale

¥6,980 per person

ANTIPASTO

NATALE APPETIZER PLATTER WITH SELECTED
HAM & CHEESE

PASTA (SELECT ONE)

TAGLIOLINI WITH FRESH TOMATO

GORGONZOLA GNOCCHI

SEAFOOD TAGLIOLINI WITH BOTTARGA (+¥1,200)

TRUFFLE TAJARIN (+¥2,500)

SECONDO

BLACK WAGYU TAGLIATA
WITH TRUFFLE



DOLCE (SELECT ONE)

PANETTONE WITH GELATO

TIRAMISÙ

PANNACOTTA

CAFFÈ E TISANE (SELECT ONE)

ESPRESSO / AMERICANO (ICED / HOT)

CHRISTMAS SPICE TEA / CHAMOMILE TEA

HERBAL TEA

Menu Stagionale

¥4,680 per person

ANTIPASTO

NATALE APPETIZER PLATTER WITH SELECTED
HAM & CHEESE

PASTA (SELECT ONE)

TAGLIOLINI WITH FRESH TOMATO

GORGONZOLA GNOCCHI

SEAFOOD TAGLIOLINI WITH BOTTARGA (+¥1,200)

TRUFFLE TAJARIN (+¥2,500)

DOLCE (SELECT ONE)

PANETTONE WITH GELATO

TIRAMISÙ

PANNACOTTA



CAFFÈ E TISANE (SELECT ONE)

ESPRESSO / AMERICANO (ICED / HOT)

CHRISTMAS SPICE TEA / CHAMOMILE TEA

HERBAL TEA

ALL PRICES ARE TAX INCLUDED

EAT ALY

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI | ¥2,480

NATALE APPETIZER PLATTER WITH SELECTED HAM & CHEESE

Truffle-infused Prosciutto Cotto / Jambon d'Aldudes
Parmigiano Reggiano / Crostini with Taggiasca Olives
Crostini with Gorgonzola Cream / Grissini



TAJARIN AL TARTUFO | ¥3,980

TRUFFLE TAJARIN

Egg Tagliolini, Butter Sauce and Truffle



GNOCCHI AL GORGONZOLA | ¥1,980

GORGONZOLA GNOCCHI

Gnocchi with Gorgonzola Cheese



TAGLIOLINI AI FRUTTI DI MARE CON BOTTARGA | ¥2,980

SEAFOOD TAGLIOLINI WITH BOTTARGA

Tagliolini with Shrimp, Squid, Mussels, Clams, Tomato & Bottarga



PIZZA BURRATA E TARTUFO | ¥3,980

BURRATA AND TRUFFLE PIZZA

Prosciutto Cotto with Truffle and Fresh Burrata



TAGLIATA DI MANZO AL TARTUFO | ¥6,800

BLACK WAGYU TAGLIATA WITH TRUFFLE

Roast beef with Truffle and Rucola and Grana Padano



i Dolci

PANETTONE CON GELATO | ¥1,280

PANETTONE WITH GELATO

Bonifanti's Panettone—
richly aromatic and tenderly moist.



i Vini

CA'DEL BOSCO / EXTRA BRUT CUVÉE PRESTIGE EDIZIONE

glass ¥1,580 bottle ¥9,800

Lombardia / Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

SERAFINI & VIDOTTO / PHIGAIA BIANCO

glass ¥980 bottle ¥6,800

Veneto / Sauvignon Blanc, Pinot Bianco

FONTANAFREDDA / BAROLO

glass ¥1,680 bottle ¥11,000

Piemonte / Nebbiolo

FONTANAFREDDA / ASTI PALETTE BLUE

glass ¥980 bottle ¥5,500

Piemonte / Moscato

Christmas Tea

TISANA DI NATALE | ¥600

CHRISTMAS SPICE TEA

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

ENHANCE YOUR DISH WITH TRUFFLE AROMA



Add sliced truffle to your favorite dish
and savor its luxurious aroma.

EXTRA TRUFFLE SLICED | ¥2,800 / 5G

ALL PRICES ARE TAX INCLUDED