

E A T A L Y

Flavours of Autumn

実り豊かな秋の恵みをお楽しみください

Tagliatelle ai porcini

ポルチャーニのタリアテッレ

Tagliatelle with Porcini Mushrooms

秋のイタリアを感じさせる香り高いポルチャーニを使ったタリアテッレ。

¥ 2,980



Pici al ragù di cinghiale con castagne

栗入りイノシシ肉ラグーソースのピーチ

Pici with Wild Boar Ragù and Chestnuts

栗を加えた深い味わいのイノシシ肉のラグーソースであえたトスカーナの太い手打ち風 Pasta「ピーチ」。

¥ 2,980

GLI SPECIALI DELL'AUTUNNO

秋に楽しむイタリアの味覚

Antipasto misto alla toscana | **P**

トスカーナ風 前菜盛り合わせ ￥2,200

Tuscan-Style Antipasto Platter

生ハム、ミラノ・サラミ、プロシュット・コット、ペコリーノ・トスカーノ、オリーブのクロスティーニ
Prosciutto Crudo, Salume Milano, Prosciutto Cotto, Pecorino Toscano, and Olive Crostini



Arrosto di manzo Wagyu giapponese con porcini saltati

黒毛和牛のロースト ポルチーニのソテー添え ￥4,600

Roast Japanese Black Wagyu Beef with Porcini mushroom Sauté

香り高いポルチーニと少し厚めにカットした黒毛和牛のロースト。



Zuccotto Classico | **AL**

ズッコット・クラッシコ ￥980

Zuccotto Classico

トスカーナ生まれの伝統的なズッコット。
赤いリキュール「アルケルメス」の甘い香りとともに楽しみください。

*アルコールを使用しています。お子様、妊娠中の方、運転される方はご注意ください。

A traditional Tuscan-born Zuccotto. Enjoy its sweet aroma infused with the red liqueur 'Alchermes'.

*Contains alcohol. Not recommended for children, pregnant individuals, or those driving.



MENÙ AUTUNNALE

秋のトスカーナ風 パスタコース

お1人様 ￥3,980

Antipasto

トスカーナ風 前菜盛り合わせ (ハーフサイズ)

Tuscan-Style Antipasto Platter (half size) | **P**

Pasta

ポルチーニのタリアテッレ または 栗入りイノシシ肉ラグーソースのピーチ

Tagliatelle with Porcini Mushrooms or Pici with Wild Boar Ragù and Chestnuts

Caffè e tisane

下記よりお選びください Select one from the below

HOT エスプレッソ、アメリカーノ、ハーブティー、カモミールティー
Espresso, Americano, Herbal Tea, Chamomile Tea

ICED アメリカーノ、カフェラッテ、ブルーベリーラズベリーティー
Americano, Caffè Latte, Blueberry Raspberry Tea

I VINI

おすすめワイン

i Bianchi

WHITE WINE

Frescobaldi / Pomino Bianco

フレスコバルディ / ポミーノ・ビアンコ

品種：シャルドネ、ピノ・ビアンコ主体 産地：トスカーナ州

Varieties: Chardonnay, predominantly Pinot Bianco Region: Tuscany

フローラルで調和のとれたアロマと、爽やかで豊かな味わいが特徴です。
標高の高さ由来の涼やかな印象の飲み心地の白ワイン。

glass ¥990 / bottle ¥6,380

i Rossi

RED WINE

Badia a Coltibuono / Chianti Classico

バディア・ア・コルティブオーノ / キャンティ・クラッシコ

品種：サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、チリエジョーロ、コロリーノ 産地：トスカーナ州

Varieties: Sangiovese, Canaiolo, Cilieggiolo, Colorino Region: Tuscany

完熟した果実の濃厚な香りで、広がり複雑味があります。
フルボディの味わいながら、バランスの良い酸があり柔らかさと丸みのある味わい。

glass ¥1,280 / bottle ¥7,700

Serafini & Vidotto / Pinot Nero

セラフィニ&ヴィドット / ピノ・ネーロ

品種：ピノ・ネーロ 産地：ヴェネト州

Variety: Pinot Nero Region: Veneto

ベリー系や赤い花のフレッシュなブーケ。
丸みのあるタンニンと調和のとれた果実味が特徴の赤ワイン。

glass ¥990 / bottle ¥6,380



価格は全て税込価格です (ALL PRICE ARE TAX INCLUDED)

EATALY LOVES PIZZA



Season's Harvest on a Pizza

秋の味覚を詰め込んだ季節限定のピッツア

Pizza ai porcini e salsiccia | P

ポルチャーニとサルシッチャのピッツア

Pizza with Porcini Mushrooms & Salsiccia

ポルチャーニ、サルシッチャ、モッツアレラ

Porcini mushrooms, Italian sausage, and Mozzarella

¥ 2,980



Pizza alla zucca e pancetta cotta | P

カボチャ&パンチェッタ・コッタのピッツア

Pizza with Pumpkin & Pancetta Cotta

カボチャ、パンチェッタ・コッタ、マッシュルーム、モッツアレラ、ニンニク

Pumpkin, Pancetta Cotta, Mushrooms, Mozzarella, and Garlic

¥ 2,580



Pizza con datterini gialli e funghi | P

イエローダッテリーノ&マッシュルームのピッツア

Pizza with Yellow Datterino Tomatoes & Mushrooms

イエローダッテリーノ、チェリートマト、ミラノサラミ、マッシュルーム、モッツアレラ、ニンニク

Yellow Datterino Tomatoes, Cherry Tomatoes, Milano Salami, Mushrooms, Mozzarella, and Garlic

¥ 2,680



価格は全て税込価格です (ALL PRICE ARE TAX INCLUDED)