

YOU ARE INSIDE
THE REALM OF
PASTA AND PIZZA



マンドリンの美しい音色は聞こえないかもしれませんが、
上質な食材を使ったイタリーのお料理が皆さまの耳に「音楽」として響くことを願っています。

ご家庭で料理する食材にレストランと同じ品質のものを買うことができます。



“ 私たちは、イタリアの伝統を受け継ぎながら、旬の恵みが持つ本来の風味を最大限に生かした、シンプルで心温まる料理をお届けします。 ”

EAT ITALY

GINZA

i Salumi ed i Formaggi

サルーミ & フォルマッジ

PROSCIUTTO CRUDO

厳選生ハム

フル ¥2,480

ハーフ ¥1,280

FORMAGGI MISTI

チーズの盛り合わせ

¥1,680

イタリア産のチーズの盛合せ

※入荷状況により変わりますのでスタッフまでお尋ねください。

AFFETTATI MISTI

ハムの盛り合わせ

¥1,680

厳選された生ハム、サラミの盛合せ。

※入荷状況により変わりますのでスタッフまでお尋ねください。

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA

生ハムとモッツアレッラ

¥2,680

生ハムと新鮮なモッツアレッラの盛合せ

GNOCCO FRITTO CON PROSCIUTTO CRUDO

厳選生ハムとニョッコ・フリット

¥1,880

切りたての生ハムに熱々の揚げ生地を添える

エミリア・ロマーニャ州の名物。

BURRATA CON POMODORI FRESCHI

ブルータ フレッシュトマト添え

¥2,980

生クリームと細かくしたモッツアレッラを包み込んだ絶品チーズ

AFFETTATI E FORMAGGI MISTI

ハムとチーズの盛り合わせ

¥2,680

厳選された生ハム、サラミ、チーズの盛り合わせ。

※入荷状況により変わりますのでスタッフまでお尋ねください。



PARMIGIANO REGGIANO

チーズの王様とも称されるパルミジャーノ・レッジャーノは、北イタリア、エミリア・ロマーニャ州の特定の地域のみで生産されています。約 350 の小規模生産者によって年間 360 万個以上が作られています。

熟成を経て生まれる芳醇な香りと、味わいは、そのまま食べても、すりおろしてパスタなどに使っても絶品です。



gli Antipasti

前菜

ANTIPASTO MISTO アンティパスト ミスト

お食事の始まりはイタリーの前菜盛り合わせからスタート。

CLASSICO

クラッシコ 2人前 ￥2,680 1人前追加 ￥1,340

厳選生ハム／トリュフのクロケッタ／ストラッキーノ／ピッツァビアンカ
／クレマディゴルゴンゾーラのクロスティーニ／バーニャカウダ



VERDURE

ヴェルドウーレ 2人前 ￥2,680 1人前追加 ￥1,340

野菜グリル／カボナータ／ジャガイモとゴルゴンゾーラのニード
／タッジヤスカオリーブのクロスティーニ／ヴァレッタ豆のインサラータ／パネッレ



※入荷状況により内容が変更となる場合があります。

INSALATA DI MARE

海の幸のサラダ

フル ￥1,880

ハーフ ￥1,080

INSALATA CAPRESE

カプレーゼ

￥2,180

BAGNA CAUDA

バーニャカウダ

￥2,180

OLIVE TAGGIASCHE DI ROI

ロイ社のタッジヤスカ・オリーブ

￥880

リヴィエラ海岸沿いで収穫される小粒のタッジヤスカオリーブ。

FRITTO MISTO DI MARE

魚介のフリット

￥1,480

セモリナ粉をつけて揚げたサクサクの魚介のフリット。

ARANCINI

アランチーニ (3個)

￥1,580

1個追加

￥530

PANELLE

パネッレ

￥880

ひよこ豆の生地をサクッと揚げたシチリアの名物。

PATATE CROCCANTE

パターテ・クロッカント

￥1,100

蒸したじゃがいもをちぎって香ばしく揚げた
オリジナルポテトフライ。



TRIPPA AL POMODORO

トリッパのトマト煮込み

￥1,380

VERDURE ALLA GRIGLIA

季節野菜のグリル

￥1,280

ARROSTO DI PATATE

ジャガイモのロースト

￥980

香ばしくローストしたローズマリー風味のジャガイモ。

PIZZA BIANCA GRANA PADANO

グラナー・パダーノのピッツァ・ビアンカ

￥480

グラナー・パダーノ風味のシンプルなピッツァ。
生ハムやサラミとの相性も抜群です。

PANE

パン

￥580

le Insalate

サラダ

INSALATA TRICOLORE

トリコロレ

フル ￥1,880

トレビス、ルーコラ、アンディーヴをバルサミコで
味付けした3色のサラダ。

ハーフ ￥980

INSALATA NIZZARDA

ニース風サラダ

フル ￥1,780

グリーンサラダにアンチョビ、オリーブ、ゆで卵、
ツナを加えたボリュームのあるサラダ。

ハーフ ￥980

INSALATA MISTA CON PROSCIUTTO E GRANA

生ハムとグラナパダーノチーズのサラダ

フル ￥1,980

グリーンサラダに味わい深い生ハム、
グラナー・パダーノを添えたサラダ。

ハーフ ￥1,280

le Zuppe

スープ

MINISTRONE

ミネストローネ

￥880

VELLUTATA DI LEGUMI DI VALLETTA

ヴァレッタ豆のポタージュスープ

￥980

表示価格はすべて税込です

la Pasta

パスタ

SPAGHETTO EATALY CON STRACCIATELLA
スパゲッティ イータリー ストラッチャテッラのせ
ダッテリーノトマトのソースをからめたスパゲッティに
ストラッチャテッラをトッピング。



¥2,180

SPAGHETTO EATALY
スパゲッティ イータリー

グラニャーノ産のスパゲッティ、ダッテリーノトマト、リグーリア産の
オイルを使用

¥1,780

BUCATINI ALL'AMATRICIANA
ブカティーニ アマトリチャーナ

グアンチャーレのkokとトマトがマッチしたアマトリーチェの伝統料理。

¥1,980

SPAGHETTI ALLE VONGOLE
スパゲッティ ボンゴレ

アサリをたっぷりと使ったスパゲッティ。

¥2,080

SPAGHETTI ALLA CARBONARA
スパゲッティ カルボナーラ

卵とチーズだけで作る本格的なカルボナーラ。

¥1,980

LINGUINE ALLA GENOVESE
リングイネ ジェノヴェーゼ

バジリコの香りが爽やかな一皿。

¥1,980

CACIO E PEPE
カチオエペペ

ペコリーノ・ロマーノをたっぷりと使い、黒胡椒の風味で仕上げる
ローマの味。

¥1,780

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA
プッタネスカ

アンチョビ、オリーブ、ケッパーを加えたピリッ辛いトマトソースの
スパゲッティ。

¥1,780

SPAGHETTI ALLA BOTTARGA
スパゲッティ ボッタルガ

イタリア産ボラのからすみをふんだんに使ったスパゲッティ。

¥2,180

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE
フルッティ ディ マーレ

魚介のうま味たっぷりのリングイネ。

¥2,680



アフエルトラ社は、パスタの聖地と言われるカンパニア州
のグラニャーノに 1848 年に誕生しました。
グラニャーノ産の小麦粉を 100% 使った拘りのラインナップは、
ブロンズダイスで整形することによるソースの絡み
やすさ、長時間乾燥による風味の豊かさなど、昔ながら
の伝統を維持しながら現在も提供しています。

la Pasta Fresca

パスタ・フレスカ

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO
リコッタチーズとほうれん草のラヴィオリ
/ トマトソース

リコッタチーズとほうれん草を詰めた自家製のラヴィオリをトマトソースで。

¥2,080

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI
リコッタチーズとほうれん草のラヴィオリ

リコッタチーズとほうれん草を詰めた
自家製のラヴィオリをセージ入りバター風味で。

¥2,080

TAGLIOLINI AL POMODORI FRESCHI
フレッシュトマトのタリオリーニ

フレッシュ・トマトを使ったシンプルで味わい深い一皿。

¥1,980

LASAGNA

ラザニア

自家製ボロネーゼソースとベジタブルソースを重ねた濃厚な味わい。

¥2,080

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE
タリアテッレ ボロネーゼ

牛肉と香味野菜を煮込んだ味わい深いボロネーゼソースをからめた
タリアテッレ。

¥1,980

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI ANATRA
パッパルデッレ 鴨肉のラグービアンコ

鴨肉の美味しさが際立つ幅広い自家製手打ちパスタ。

¥1,980

PASTA STAGIONALE

季節のおすすめパスタ

詳細はスタッフにお尋ねください。

¥ -

la Pizza

ピッツァ

イタリア産の小麦粉を使った豊かな香りと美味しさが感じられるクラシックなピッツァ

MARGHERITA

マルゲリータ

トマトソース、モッツアレッラ、バジリコ

¥2,280

SALSICCIA E NDUJA

青唐辛子とサルシッチャのピッツァ

自家製サルシッチャ、モッツアレッラ、ンドゥーヤ、赤玉ねぎ、青唐辛子、ニンニク

¥2,680

MARINARA

マリナーラ

トマトソース、ニンニク、オレガノ

¥1,980

CAPRICCIOSA

カプリッチョーザ

トマトソース、モッツアレッラ、プロシュット・コット、キノコ、オリーブの実、アーティチョーク

¥2,680

SICILIANA

シチリアーナ

トマトソース、アンチョビ、ケッパー、オレガノ、バジリコ、ニンニク
オリーブの実

¥2,380

FUNGHI E PROSCIUTTO COTTO

キノコとハム

キノコ、ハム、バジリコ、ニンニク、モッツアレラ

¥2,780

ROMANA

ロマーナ

トマトソース、モッツアレッラ、アンチョビ、オレガノ

¥2,380

BURRATA

ブッラータ

トマトソース、チェリートマト、ブッラータ、バジリコ

¥3,380

DIAVOLA

ディアボラ

トマトソース、モッツアレッラ、ピッカントサラミ

¥2,680



CINQUE FORMAGGI

チンクエフォルマッジ

モッツアレッラ、ゴルゴンゾーラ・ピッカント、タレージョ、
グラナ・パダーノ、リコッタ

¥2,780

PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA

生ハムとルーコラ

厳選生ハム、モッツアレッラ、グラナ・パダーノ、ルーコラ

¥3,180

MACELLAIO

マチェッライオ

モッツアレッラ、グラナ・パダーノ、リコッタ、ハム、
モルタデッラ、サルシッチャ、ローズマリー、ニンニク

¥2,780

»ROI«

ロイ社は1900年創業、リグーリア州 アルジェンティーナ丘で約2万本のタジャスカ種オリーブを自社栽培しています。可能な限り自然に近い農法に取り組み、未来の世代にも美味しいオリーブを残したいという思いの結晶でできたオリーブオイルは、上質で繊細、甘い風味と優しい香りが特徴です。



Così Com'è

南イタリア、カンパニア州の肥沃なビアーナ・デル・サレで生産されるコジ・コメ社のトマト。甘い風味をもつダッテリーノ種を、地中海の輝く太陽の元で丁寧に生産し、熟度がピークとなる時期に手摘みで収穫したものだけを使用しています。



i Secondi

メイン料理

Il Pesce

魚料理

ACQUA PAZZA

アクアパッツァ

本日の鮮魚を使ったお料理です。詳しくはスタッフにおたずねください。

¥3,980



ARROSTO DI PESCE ALLE ERBE

鮮魚と野菜のハーブロースト

本日の鮮魚を使ったお料理です。詳しくはスタッフにおたずねください。

¥3,780



FILETTO DI ORATA ARROSTO CON POMODORI FRESCHI

真鯛のロースト フレッシュトマトソース

¥3,280

la Carne

肉料理

ARROSTO DI POLLO CON SALSA DI OLIVE TAGGIASCHE

大山鶏のロースト

タッジヤスカオリーブソース添え

リグーリア産タッジヤスカオリーブのソースを添えたチキンのロースト。

¥3,380

ARROSTO DI ANATRA

鴨肉のロースト

甘酸っぱいバルサミコソースを添えた鴨肉のロースト。

¥3,980

MAIALE E VERDURE ALLA GRIGLIA

豚肉と季節野菜のグリル

香ばしくグリルした豚肉と野菜。

¥3,380

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

ローマ風サルティンボッカ

仔牛肉に生ハムとセージをのせたローマの伝統料理。

¥3,780

COTOLETTA ALLA MILANESE

ミラノ風カツレツ

仔牛のミラノ風カツレツ。

¥3,780

TAGLIATA DI MANZO

黒毛和牛のタリアータ

ルーコラとグラマーナ・パダーノをたっぷり添えた牛肉のロースト。

¥4,580



BISTECCA ALLA FIORENTINA

フィレンツェ風ビステッカ

トスカーナ地方の名物料理である牛肉のTボーンステーキ
フィレとサーロインを贅沢にご堪能ください。

¥8,500



il Dolce

ドルチェ

PANNACOTTA

パンナコッタ

¥1,080

濃厚な味わいのバイクドパンナコッタ。

TIRAMISÙ

ティラミス

¥1,080

マスカルポーネとヴェルニャーノ社のエスプレッソを使った贅沢なティラミス。



TIRAMISÙ ALL FRUTTA DI STAGIONE

季節のフルーツティラミス

¥1,280

マスカルポーネと季節のフルーツを使ったティラミス。

ZUCCOTTO

ズッコット

¥1,280

トスカーナ州発祥のクリームを詰めたドーム型のドルチェ。

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

ピスタチオのセミフレッド

¥1,080

ブロンテ産ピスタチオペーストを使った香り高く濃厚な味わいのセミフレッド。

GELATO CON OLIO AL LIMONE

ジェラート レモンオイルがけ

¥880

ヴァニラジェラートに香り高いコッビーニ社のレモンオイルをトッピング。

GELATO CON ACETO BALSAMICO

ジェラート バルサミコがけ

¥880

ヴァニラジェラートにジュゼッペ・ジュスティ社のバルサミコをトッピング。

GELATO DUE GUSTI

本日のジェラート 2 種盛り

¥980

フレーバーはスタッフにお尋ねください。

AFFOGATO

アッフオガート

¥1,080

フィオル・ディ・ラッテジェラートに香り高いヴェルニャーノ社のエスプレッソをプラス。