

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。



Tagliata Course

タリアータコース

お1人様 ¥6,800

前菜の盛合せと選べるパスタ、メインはタリアータのコースです。
食後にドルチェとお飲み物が一緒になっております。



Antipasto 前菜

ANTIPASTO MISTO EATALY HARAJUKU
アンティパストミスト EATALY 原宿

厳選生ハム／ヴァレッタ社豆のインサラータ／イタリア産チーズ2種
タッジャスカオリーブのブルスケッタ
コジコメ社ダッテリーノトマトのブルスケッタ

Pasta パスタ

下記からお選びください（コースポーション）

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、リグーリアのオイルを使用

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

LASAGNA
ラザニア
自家製ボロネーゼソースとベジチメルソースを重ねた濃厚な味わい

CACIO E PEPE
カチョエペペ
ペコリーノ・ロマーノをたっぷりと使い、黒コショウの風味で仕上げるローマの味

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

TAGLIOLINI AL FRUTTI DI MARE +¥200
海の幸のタリオリーニ
魚介のうま味たっぷりのタリオリーニ

SPAGHETTO EATALY CON STRACCIATELLA +¥200
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

Secondo メイン料理

TAGLIATA DI MANZO
黒毛和牛のタリアータ
ルーコラとグラナーナ・パダーノをたっぷり添えた牛肉のロースト

Dolce ドルチェ

下記からお選びください（ハーフサイズ）

TIRAMISÙ
ティラミス

PANNA COTTA
パannaコッタ

GELATO
ジェラート

Caffè e Tisane 食後のドリンク

下記からお選びください

Caldo ホット

Freddo アイス

ESPRESSO
エスプレッソ

AMERICANO
アメリカーノ

AMERICANO
アメリカーノ

MIRTILLO E LAMPONE
ブルーベリー&ラズベリーティー

CAMOMILLA
カモミールティー

TÉ VERDE E MENTA
ミントグリーンティー

INFUSO DI DOPO PASTO
食後のハーブティー

“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。”

E A T A L Y

HARAJUKU

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ラ

¥2,680

生ハムと新鮮なモッツアレラの盛合せ

GNOCCHI FRITTO CON PROSCIUTTO CRUDO

厳選生ハムとニョッキ・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

ブッラータ 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

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

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

ANTIPASTO MISTO EATALY HARAJUKU アンティパストミスト EATALY 原宿

2人前 ¥2,680
1人前追加 ¥1,340

厳選生ハム
ヴァレッタ社豆のインサラータ
イタリア産チーズ2種
タッジャスカオリーブのブルスケッタ
コジコメ社ダッテリーノトマトのブルスケッタ



※入荷状況により内容が変更となる場合があります

FRITTO MISTO DI MARE

魚介のフリット

セモリナ粉をつけて揚げたサクサクの魚介のフリット。

¥1,480

ARANCINI

アランチャーニ (3個)

1個追加

¥1,580

¥530

PANELLE

パネッレ

ひよこ豆の生地をサクッと揚げたシチリアの名物。

¥880

PATATE CROCCANTE

パタート・クロッカント

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。

¥1,100



TRIPPA AL POMODORO

トリッパのトマト煮込み

¥1,380

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

ロイ社のタッジャスカ・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ャスカオリーブ。

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

香ばしくローストしたローズマリー風味のジャガイモ。

¥980

Pizza Bianca

ピッツァ ビアンカ・パン

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

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 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

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

le Zuppe

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 ¥2,180
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。



SPAGHETTO EATALY
スパゲッティ イータリー ¥1,780
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

BUCATINI ALL'AMATRICIANA
ブカティーニ アマトリチャーナ ¥1,980
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。

SPAGHETTI ALLE VONGOLE
スパゲッティ ボンゴレ ¥2,080
アサリをたっぷりと使ったスパゲッティ。

SPAGHETTI ALLA CARBONARA
スパゲッティ カルボナーラ ¥1,980
卵とチーズだけで作る本格的なカルボナーラ。

LINGUINE ALLA GENOVESE
リングイネ ジェノヴェーゼ ¥1,980
バジリコの香りが爽やかな一皿。

CACIO E PEPE
カチョエペペ ¥1,780
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。

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA
プッタネスカ ¥1,780
アンチョビ、オリーブ、ケッパーを加えたピリッと辛いトマトソースの
スパゲッティ。

SPAGHETTI ALLA BOTTARGA
スパゲッティ ボットアルガ ¥2,180
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。

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE
フルッティ ディ マーレ ¥2,680
魚介のうま味たっぷりのリングイネ。



アフエルト社は、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 ¥2,080
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。

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI
リコッタチーズとほうれん草のラヴィオリ ¥2,080
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。

TAGLIOLINI AL POMODORI FRESCHI
フレッシュトマトのタリオリーニ ¥1,980
フレッシュ・トマトを使ったシンプルで味わい深い一皿。

LASAGNA
ラザニア ¥2,080
自家製ボロネーゼソースとベシヤメルソースを重ねた濃厚な味わい。

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE
タリアテッレ ボロネーゼ ¥1,980
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。

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI ANATRA
パッパルデッレ 鴨肉のラグービアンコ ¥1,980
鴨肉の美味しさが際立つ幅広い自家製手打ちパスタ。

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

ピッツア

イタリア産の小麦粉を使った2種類の生地をお楽しみください

SOTTILE / ソッティーレ

生地を薄く伸ばし、香ばしく焼き上げたローマ風のピッツア

CLASSICA / クラッシカ

小麦の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ア

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

MACELLAIO

マチェッライオ

モッツアレッラ、グラマーナ・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

MARINARA

マリナーラ

トマトソース、ニンニク、オレガノ

¥1,980

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

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

PESCATORA

ペスカトーラ

トマトソース、ムール貝、ズワイガニ、エビ、イカ、オリーブの実、ニンニク

¥3,180

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、グラマーナ・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、グラマーナ・パダーノ、ルーコラ

¥3,180

SALSICCIA E NDUJA

青唐辛子とサルシッチャのピッツア

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

»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ピアーナ・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

¥3,380

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。

ARROSTO DI ANATRA

鴨肉のロースト

¥3,980

甘酸っぱいバルサミコソースを添えた鴨肉のロースト。

MAIALE E VERDURE ALLA GRIGLIA

豚肉と季節野菜のグリル

¥3,380

香ばしくグリルした豚肉と野菜。

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

ローマ風サルティンボッカ

¥3,780

仔牛肉に生ハムとセージをのせたローマの伝統料理。

COTOLETTA ALLA MILANESE

ミラノ風カツレツ

¥3,780

仔牛のミラノ風カツレツ。

TAGLIATA DI MANZO

黒毛和牛のタリアータ

¥4,580

ルーコラとグラナ・パダーノをたっぷり添えた牛肉のロースト。



BISTECCA ALLA FIORENTINA

フィレンツェ風ビステッカ

¥8,500

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。



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。

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ペ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

アッフォガート

¥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。