

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、
上質な食材を使ったイー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ご一緒にあります。



Antipasto 前菜

ANTIPASTO MISTO CLASSICO

前菜盛り合わせ

厳選生ハム／トリュフのクロケット／ストラッキー／
ピッツアビアンカ／クレーマディゴルゴンゾーラのクロスティーニ
バニヤカウダ

Secondo メイン料理

TAGLIATA DI MANZO

黒毛和牛のタリアータ

ルーコラとグラーナ・パダーノをたっぷり添えた牛肉のロースト

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シャ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

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

パンナコッタ

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。 ”

EATALY

MARUNOUCHI

i Salumi ed i Formaggi

サル—ミ & フォルマッジ

PROSCIUTTO CRUDO 厳選生ハム

フル ￥2,480
ハーフ ￥1,280

AFFETTATI MISTI ハムの盛り合わせ 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。

￥1,680

GNOCCO FRITTO CON PROSCIUTTO CRUDO 厳選生ハムとニヨッコ・フリット 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。

￥1,880

AFFETTATI E FORMAGGI MISTI ハムとチーズの盛り合わせ 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。

￥2,680

FORMAGGI MISTI チーズの盛り合わせ 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。

￥1,680

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA 生ハムとモツツアレッタ 生ハムと新鮮なモツツアレッタの盛合せ

￥2,680

BURRATA CON POMODORI FRESCHI ブッラータ フレッシュトマト添え 生クリームと細かくしたモツツアレッタを包み込んだ絶品チーズ

￥2,980



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ー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ト／ストラッキーノ／ピッツアビアンカ／クレーマディゴルゴンゾーラのクロスティーニ／バニヤカウダ



VERDURE

ヴェルドゥーレ 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／タッジア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 バニヤカウダ

¥2,180

OLIVE TAGGIASCHE DI ROI ロイ社のタッジアスカ・オリーブ

リヴィエラ海岸沿いで収穫される小粒のタッジアスカオリーブ。

¥880

VERDURE ALLA GRIGLIA 季節野菜のグリル

¥1,280

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

パーター・クロッカンテ
蒸したじやかの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

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

ピッツア ビアンカ・パン

PIZZA BIANCA GRANA PADANO

グラーナ・パダーノのピッツア・ビアンカ
グラーナ・パダーノ風味のシンプルなピッツア。
生ハムやサラミとの相性も抜群です。

¥480

PANE

パン

¥580

le Insalate

サラダ

INSALATA TRICOLORE

トリコローレ

トレビス、ルコラ、アンディーヴをバルサミコで味付けした3色のサラダ。

フル ¥1,880

ハーフ ¥980

INSALATA NIZZARDA

ニース風サラダ

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。

フル ¥1,780

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

ハーフ ¥1,280

グリーンサラダに味わい深い生ハム、グラーナ・パダーノを添えたサラダ。

MINESTRONE 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

le Zuppe

スープ

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
グアンチャーレのコク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。

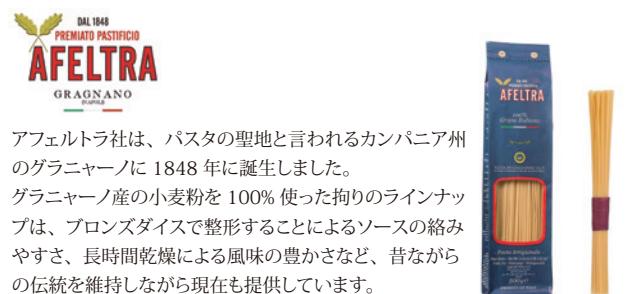
LINGUINE ALLA GENOVESE
リングイネ ジェノヴェーゼ ￥1,980
バジリコの香りが爽やかな一皿。

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したトマトソースの
スパゲッティ。

SPAGHETTI ALLA BOTTARGA
スパゲッティ ボッタルガ ￥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。



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 ￥2,080
/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。

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ーリーニ ￥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ャ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の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

ピツツア

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ツツア

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ツツア

MARGHERITA

マルゲリータ

トマトソース、モツツアレッラ、バジリコ

¥2,280

MACELLAIO

マチェッライオ

モツツアレッラ、グラーナ・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、モツツアレッラ

¥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、モツツアレッラ、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、モツツアレッラ、ピッカンテサラミ

¥2,680

CINQUE FORMAGGI

チンクエフォルマッジ

モツツアレッラ、ゴルゴンゾーラ・ピッカンテ、タレッジョ、グラーナ・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、モツツアレッラ、グラーナ・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ツツア

自家製サルシッチャ、モツツアレッラ、ンドウーヤ、赤玉ねぎ、青唐辛子、ニンニク

¥2,680

»ROk«

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2万本のタジア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。



表示価格はすべて税込です

i Secondi

メイン料理

Il Pesce

魚料理

ACQUA PAZZA

アクアパッツア

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。



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。



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

¥3,980

¥3,780

¥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

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

¥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

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

¥4,580

ルーコラとグラーナ・パダーノをたっぷり添えた牛肉のロースト。



BISTECCA ALLA FIORENTINA

フィレンツエ風ビステッカ

¥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

フィレヒ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

濃厚な味わいのベイクドパンナコッタ。

¥1,080

TIRAMISÙ

ティラミス

マスカルポーネとヴェルニヤーノ社のエスプレッソを使った贅沢なティラミス。

¥1,080



TIRAMISÙ ALL FRUTTA DI STAGIONE

季節のフルーツティラミス

マスカルポーネと季節のフルーツを使ったティラミス。

¥1,280

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

ピスタチオのセミフレッド

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。

¥1,080

GELATO CON OLIO AL LIMONE

ジェラート レモンオイルかけ

ヴァニラジェラートに香り高いコッピーニ社のレモンオイルをトッピング。

¥880

GELATO CON ACETO BALSAMICO

ジェラート バルサミコかけ

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。

¥880

GELATO DUE GUSTI

本日のジェラート 2種盛り

フレーバーはスタッフにお尋ねください。

¥980

AFFOGATO

アッフォガート

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

¥1,080