

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 CLASSICO

前菜盛り合わせ

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

## 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ヤ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・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。 ”

# E A T A L Y

MARUNOUCHI

## *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

### 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  
/ クレーマ ディ ゴルゴンゾーラのクロスティーニ / パーニャカウダ



##### 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 / カポナータ / ジャガイモとゴルゴンゾーラのニード  
/ タッジャスカオリーブのクロスティーニ / ヴア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。

#### 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

##### パターテ・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

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。

¥880

#### 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

##### グラナーナ・パダーノのピッツァ・ビアンカ

グラナーナ・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。

¥480

#### PANE

##### パン

¥580

## le Insalate

### サラダ

#### INSALATA TRICOLORE

##### トリコロレ

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。

フル ¥1,880

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

グリーンサラダに味わい深い生ハム、  
グラナーナ・パダーノを添えたサラダ。

フル ¥1,980

ハーフ ¥1,280

#### 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

## 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 ¥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、ケッパバ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。



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

##### ローマーナ

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、タレジジョ、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

## »ROIK«

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。



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

ルーコラとグラナー・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。