

# “LAND”

EATALY  
SHONAN

KAMAKURA

SAGAMI BAY

HAYAMA

MIURA

イーターリー湘南店のテーマは「LAND」。  
イタリア語で「IL TERRITORIO」と言い、  
「大地の恵みと想いをつなぐ場所」という意味が込められています。  
伝統や生物多様性を守るためには、地元の食材を大切に、  
持続可能な方法で消費することが大切です。  
私たちは、湘南という特別な土地が持つ食材・生産者・伝統・多様性を  
讃えながら、イタリアの愛情と地域とのつながりを届けたいと考えています。

食を通じて、土地の魅力を感じ、未来へとつなぐ。  
イーターリー湘南店で、その一歩を共に踏み出しませんか？



# Menù Degustazione di SHONAN

## 湘南店限定コース

[ 前菜 + パスタ または ピッツア ]

¥3,800 (税込)

湘南限定前菜の盛り合わせ  
アンティパストミスト イータリー湘南

パスタ または ピッツア

下記からお好きなものをお選びください

- シラスとポツタルガのスパゲッティ
- スパゲッティ イータリー  
(ストラッチャテッラのせ: +200円)
- 牛スネ肉ラグーのパッパルデッレ
- ピッツア シラスのマリナーラ  
(ハーフサイズ)
- ピッツア マルゲリータ  
(ハーフサイズ)

ドルチェ

ティラミス

お飲み物

下記からお好きなものをお選びください

エスプレッソ  
アメリカーノ  
食後のハーブティー  
カモミールティー

[ 前菜 + パスタ または ピッツア  
+ 牛肉のタリアータ ]

¥6,800 (税込)

湘南限定前菜の盛り合わせ  
アンティパストミスト イータリー湘南

パスタ または ピッツア

下記からお好きなものをお選びください

- シラスとポツタルガのスパゲッティ
- スパゲッティ イータリー  
(ストラッチャテッラのせ: +200円)
- 牛スネ肉ラグーのパッパルデッレ
- ピッツア シラスのマリナーラ  
(ハーフサイズ)
- ピッツア マルゲリータ  
(ハーフサイズ)

肉料理

【産地限定】牛肉のタリアータ



ドルチェ

ティラミス

お飲み物

下記からお好きなものをお選びください

エスプレッソ  
アメリカーノ  
食後のハーブティー  
カモミールティー

“ 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。 ”

# EAT ALY

SHONAN

## *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

### 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 EATALY SHONAN

 アンティパスト ミスト イータリー湘南

2人前 ¥2,680 1人前追加 ¥1,340

- ・クレマ・ディ・ゴルゴンゾーラのクロスティーニ
- ・季節野菜のミニバーニャカウダ
- ・厳選生ハムとモッツアレッタ
- ・モルタデッラ
- ・ゼッポリーニ



## 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 CON VERDURE DI TERRITORIO

 【産地限定】季節野菜のバーニャカウダ

¥1,980

季節にあわせて、鎌倉、湘南、三浦半島エリアで収穫された旬の野菜を自家製バーニャカウダソースでお楽しみください

## OLIVE TAGGIASCHE DI ROI

ロイ社のタッグジャスカ・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グジャスカオリーブ。

メニュー内のアイコンについて



地元の食材を使った湘南店限定メニュー

## 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。

## COROCCHETTA AL TARTUFO

トリュフ風味のクロケッタ (2個)

¥780

## PATATE GROCCANTE

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。



## VERDURE ALLA GRIGLIA

 【産地限定】季節野菜のグリル

¥1,280

季節にあわせて、鎌倉、湘南、三浦半島エリアで収穫された旬の野菜をシンプルにグリル。

## 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

グラナーナ・パダーノのピッツァ・ビアンカ

¥480

ムリーノ・マリーノ社の小麦粉を使ったグラナーナ・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。

## PANE

¥580

パン

# 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 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、グラナーナ・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、自家製のツナを加えたボリュームのあるサラダ。

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 ※ペンネに変更できます。

BUCATINI ALL'AMATRICIANA  
ブカティーニ アマトリチャーナ ¥1,980  
グアンチャーレのこく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  
アサリをたっぷり使ったスパゲッティ。

 SPAGHETTI ALLA CARBONARA ¥1,980  
スパゲッティ カルボナーラ  
寿雀卵を使用した濃厚な味わいのカルボナーラ。

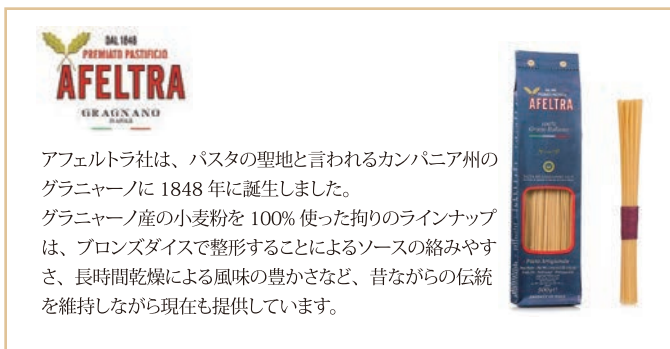
LINGUINE ALLA GENOVESE  
リングイネ ジェノヴェーゼ ¥1,980  
バジリコの香りが爽やかな一皿。

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 CON BIANCHETTI E BOTTARGA  
 シラスとボツタルガのスパゲッティ ¥2,080  
湘南名物のシラスをたっぷり使ったスパゲッティ。

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE  
フルッティ デイ 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 ¥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 STINCO  
 【産地限定】牛スネ肉のラグーのパッパルデッレ ¥1,980  
牛スネ肉を柔らかく煮込んだ奥深い味わいのソースが  
パスタと絶妙な相性です。

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。

メニュー内のアイコンについて



地元の食材を使った湘南店限定メニュー

# 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、モッツアレッタ、バジリコ

¥2,280

#### 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、モッツアレッタ、ンドゥーヤ、赤玉ねぎ、青唐辛子、ニンニク

¥2,680

#### MARINARA

##### マリナータ

トマトソース、ニンニク、オレガノ

¥1,980

#### OLTORANA SHONAN

##### 湘南 オルトラーナ

トマトソース、産地限定野菜、モッツアレッタ、グラナーナ・パダーノ

¥2,680

#### BIANCHETTI CON PEPPERONCINI VERDI

##### シラスと青唐辛子のマリナータ

トマトソース、釜揚げシラス、オレガノ、ニンニク、青唐辛子

¥2,280

#### TONNO E CIPOLLA ROSSA

##### 湘南 自家製ツナと赤玉ねぎ

トマトソース、自家製マグロ・オイル漬け、赤玉ねぎ、オリーブの実、モッツアレッタ、ニンニク

¥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

#### 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、モッツアレッタ、アンチョビ、オレガノ

¥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

#### DIAVOLA

##### ディアボラ

トマトソース、モッツアレッタ、ピッカントサラミ

¥2,680

#### 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

#### CINQUE FORMAGGI

##### チンクエフォルマッジ

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

¥2,780



#### CAPRICCIOSA SHONAN

##### 湘南 カプリッチョーザ

トマトソース、モッツアレッタ、産地限定豚肉、キノコ、オリーブの実、アーティチョーク、グラナーナ・パダーノ

¥2,780

#### PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA

##### 生ハムとルーコラ

厳選生ハム、モッツアレッタ、グラナーナ・パダーノ、ルーコラ

¥3,180

メニュー内のアイコンについて



地元の食材を使った湘南店限定メニュー



ニンニクを使用



唐辛子を使用

## 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・サレで生産されるゴジ・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

PESCE DEL GIORNO

 【産地限定】 本日の鮮魚：お好みの調理法をお選びください

ACQUA PAZZA  
アクアパッツァ

¥3,980



ARROSTO DI PESCE ALLE ERBE  
鮮魚と野菜のハーブロースト

¥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  
リゲ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

 【産地限定】 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

 【産地限定】 牛肉のタリアータ ¥4,580  
地元産の食材を使用。  
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。



GRIGLIATA MISTA SHONAN


 【産地限定】 グリル・ミスト ¥6,580  
葉山石井牛、産地限定豚肉、大山鶏、  
サルシッチャのグリル盛り合わせ。

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。



メニュー内のアイコンについて

 地元の食材を使った湘南店限定メニュー

PANNACOTTA

パンナコッタ

濃厚な味わいのバ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ャーノ社のエスプレッソを使った贅沢なティラミス。

¥1,080



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 レモンオイルがけ

ヴァニラジェラートに香り高いコッピ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 バルサミコがけ

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

フレーバーは下記よりお選び下さい。

ピスタチオ / ストロベリー(あまおう) / フィオル・ディ・ラッテ  
マンゴー / ヴァニラ / ソルティレモン  
本日のジェラート

¥980

AFFOGATO

アッフオガート

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

¥1,080

Menù limitato di Shonan

湘南店限定メニュー

GELATO COPPA

ジェラート・コッパ

3層のジェラートにふんわりと優しい口当たりのクリームをたっぷり入れたグラス入りのジェラート。



GELATO COPPA FRAGOLA

ジェラート・コッパ・フラワーゴラ

¥980

- ・フィオル・ディ・ラッテ
- ・ストロベリー
- ・ソルティレモン

GELATO COPPA MANGO

ジェラート・コッパ・マンゴー

¥980

- ・フィオル・ディ・ラッテ
- ・マンゴー
- ・ソルティレモン

GELATO COPPA PISTACHIO&RASPBERRY

ジェラート・コッパ

ピスタチオ & ラズベリー

¥980

- ・ピスタチオ
- ・ラズベリー
- ・ヴァニラ

# KID'S PLATE

¥980 (税込)



## MIXED SALAD

ハム入りミックスサラダ

豚肉

## PASTA

パスタ

以下よりお選びください  
スパゲッティをペンネに変更できます。

- **スパゲッティ・ポモドーロ**  
イタリアでは子どもから大人までみんな  
大好きなトマトソースのスパゲッティ

小麦

- **スパゲッティ・ボロネーゼ**  
味わい深いミートソースのスパゲッティ

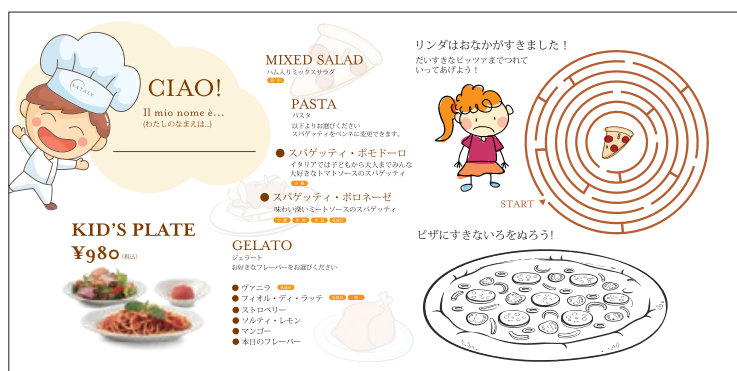
小麦 牛肉 大豆 乳成分

## GELATO

ジェラート

好きなフレーバーをお選びください

- **ヴァニラ** 乳成分
- **フィオル・ディ・ラッテ** 乳成分 卵
- **ストロベリー**
- **ソルティ・レモン**
- **マンゴー**
- **本日のフレーバー**



# LUNCH at EATALY

平日限定 11:00 - 15:00

## PASTA LUNCH

### パスタランチ

¥1,980 (税込 ¥2,178)

サラダ、パスタ、お飲み物のセット  
お飲み物は裏面よりお選びください。  
パスタ大盛り +¥300

#### スパゲッティ イータリー

ダッテリーノトマト、リゲリア産のオイル、バジリコ

#### スパゲッティ カルボナーラ

寿雀卵 (ミネラル豊富な餌と、大山の綺麗な水で育てられた伊勢原の卵) を使用した濃厚な味わいのカルボナーラ。(湘南店限定メニュー)

#### リングイネ ジェノヴェーゼ

自家製のバジルソースが爽やかな一皿。

#### カチョエペペ

ペコリーノロマーノをたっぷり使い、黒胡椒の風味で仕上げるローマの味。

#### プッタネスカ

アンチョビ、オリーブ、ケッパー、ニンニクを加えたピリッと辛いトマトソースのスパゲッティ。

#### 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。

#### シラスとボツタルガのスパゲッティ

湘南名物のシラスとカラミをたっぷり使用。(湘南店限定メニュー) (+¥200)

#### 牛スネ肉のパツパルデッレ (+¥200)

神奈川県産の牛スネ肉を柔らかく煮込んだ奥深い味わいのソース。(湘南店限定メニュー)

#### スパゲッティ イータリー

#### ストラッチャテッラのせ (+¥200)

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。

#### スパゲッティ ヴォンゴレ (+¥200)

アサリをたっぷり使ったスパゲッティ。



## EATALY SHONAN BURGER

### イータリー 湘南バーガー

¥2,180 (税込 ¥2,398)

バーガープレート & お飲み物のセット  
お飲み物は裏面よりお選びください。

## LUNCH TIME

# Special



### ランチタイム限定!

#### バーガープレート

#### 湘南バーガー

南足柄産相州牛を100%使用した150gのビーフパティ。  
湘南店限定のグルメバーガー。

#### ジャガイモのクロックンテ

ジャガイモを不規則なかたちにしちぎってフライにし表面はカリッと香ばしく、中はほっくりと仕上げました。  
アンチョビソースを付けてお楽しみください。

#### 季節野菜のピクルス

新鮮な湘南野菜を使ったピクルス。

#### トッピング

クワトロフォルマッジ ¥300

ゴルゴンゾーラ・ピッカント、タレツジョ  
グラナー・パダーノ、モッツアレツラ

タルトゥーフォ (トリュフペースト) ¥500

## PIZZA LUNCH

### ピッツァランチ

¥1,980 (税込 ¥2,178)

サラダ、ピッツァ、お飲み物のセット  
お飲み物は裏面よりお選びください。

#### マルゲリータ

トマトソース、モッツアレツラ、バジリコ

#### マリナーラ

トマトソース、ニンニク、オレガノ

#### 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

#### ローマーナ

トマトソース、モッツアレツラ、アンチョビ、オレガノ

#### チンクエフォルマッジ (+¥200)

モッツアレツラ、ゴルゴンゾーラ・ピッカント、タレツジョ、  
グラナー・パダーノ、リコッタ

#### 青唐辛子とサルシッチャ (+¥200)

自家製サルシッチャ、モッツアレツラ、ンドウーヤ、  
赤玉ねぎ、青唐辛子、ニンニク

#### 湘南オルトラーナ (+¥200)

トマトソース、産地限定野菜、モッツアレツラ、  
グラナー・パダーノ (湘南店限定メニュー)

#### ディアボラ (+¥200)

トマトソース、モッツアレツラ、ピッカントサラミ



## LUNCH COURSE

# タリアータランチコース

¥3,180 (税込 ¥3,498)

神奈川県ブランド牛、さがみ牛のローストがメインディッシュとなる平日のランチ限定コース。

### Antipasto

#### ミニバーニャカウダ & 厳選ハム

新鮮な湘南野菜を自家製のソースでお楽しみください。

### Pasta

#### パスタ

コースポーション (50g) でのご提供です。下記より一つお選び下さい

スパゲッティ イータリー	タリアアテッレ ボロネーゼ
スパゲッティ カルボナーラ	スパゲッティ ヴォンゴレ
リングイネ ジェノヴェーゼ	シラスとポットルガの スパゲッティ
プッタネスカ	
カチョエペペ	牛スネ肉のパッパルデッレ

### Secondo

#### 牛肉のタリアータ

神奈川県ブランド牛、さがみ牛のロースト。  
上質な赤身が多く、ヘルシーで柔らかい肉質の美味しさをお楽しみいただけます。  
湘南野菜のサラダを添えて。(仕入れ状況により銘柄が変更になる場合があります)

### Caffè e Tisane

#### 食後のお飲み物

下記よりお選びください。



## DRINKS

# お飲み物

☕ ホット ☕ アイス

### Caffè

エスプレッソ	☕
アメリカーノ	☕☕
カフェラッテ	☕ (+¥100)
カッパッチーノ	☕ (+¥100)

### Tè (+¥100)

ダーズリンティー	☕
アールグレイティー	☕

### Tisana

食後のハーブティー	☕
カモミールティー	☕
ブルーベリー & ラズベリーティー	☕
ミントティー	☕

### Bibite (+¥200)

ブラッドオレンジジュース
イタリア産ブラッドオレンジ 100%のジュース
モーレ コーラ
2012年にトリノで誕生したイタリア産のコーラ

## LUNCH TIME DOLCE

# ランチドルチェ

ランチメニューご注文のお客様に

### 本日のドルチェ

¥500

日毎に変わるイタリアンドルチェをお楽しみください。



### 本日のジェラート

¥300

フレーバーはスタッフにお尋ねください。

