

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、リグーリア産のオイル、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スミをたっぷり使用。(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カンテ

ジャガイモを不規則なカタチに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・パダーノ、モッツアレッラ

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、モッツアレッラ、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

チンクエフォルマッジ (+¥200)

モッツアレッラ、ゴルゴンゾーラ・ピッカント、タレツジョ、
グラナ・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、モッツアレッラ、シドゥーヤ、
赤玉ねぎ、青唐辛子、ニンニク

湘南オルトラナ (+¥200)

トマトソース、産地限定野菜、モッツアレッラ、
グラナ・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、モッツアレッラ、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

コースバージョン (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	シラスとボツアルガの 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)
カップッチーノ	☕ (+¥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。



AFTERNOON DOLCE WAGON

アフタヌーン ドルチェ ワゴン



15:00 - 17:00 (ラストオーダー 16:30)

ドルチェ & お飲み物のセット

ワゴンより好みのドルチェをお選びください

1 Selection 1 種盛り合わせ ¥1,340 (税込 ¥1,474)

3 Selections 3 種盛り合わせ ¥1,980 (税込 ¥2,178)

5 Selections 5 種盛り合わせ ¥2,680 (税込 ¥2,948)

ドルチェワゴンサービスのみご利用のお客様は、お1人様1セットのご注文をお願いいたします。

EAT ALY

Set Drinks

セットのドリンクを下記よりお選びください

カフェ、紅茶、ハーブティーのおかわりは¥300(税込¥330)にてご注文いただけます

CAFFÈ

カフェ

カフェ ヴェルニャーノ 1882

ピエモンテ州で1882年に創業のイタリア最古のコーヒーロースター。

エスプレッソ1882 (ホット)

カプッチーノ(ホット)

アメリカーノ (ホット、アイス)

カフェラッテ (アイス)

TÈ

紅茶

ラ ヴィア デル テ

フィレンツェの茶葉専門店。創業以来最高品質の茶を作っています。

ダーズリン TGFOP (ホット)

アールグレイ・インペリアル (ホット)

*ホットティーは差し湯の追加を承ります。

TISANE

ハーブティー

ヴァルヴェルベ

モンヴィーゾ溪谷の長い歴史と伝統から生まれたハーブティー。全て有機栽培です。

ブルーベリー & ラズベリーティー (アイス)

ミントグリーンティー (アイス)

VINO

ワイン

フォンタナフレdda / アスティ パレット ブルー *セット価格 +¥500 (税込¥550)

華やかな香りとモスカートの自然な甘さ、喜ばしい果実味が魅力の甘口スパマンテ。

ドンナフガータ/ カビール *セット価格 +¥1,000 (税込¥1,100)

ジビッポ(アレキサンドリア・マスカット)を使ったデザートワイン。

メロンやオレンジの香り。バラの花や蜂蜜のような味わいで軽い甘口。