

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

スペゲッティ 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

スペゲッティ 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夷やかな一皿。

カチョエペペ

ペコリーノ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。

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ペゲッティ。

タリアテッレ ポロネーゼ

牛肉と香味野菜を煮込んだ味わい深いポロネーゼソースをからめたタリアテッレ。

シラスとボッタルガのスペゲッティ

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)

牛スネ肉のパッパルデッレ (+¥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）

スペゲッティ 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ペゲッティにストラッチャテッラをトッピング。

スペゲッティ ヴォンゴレ

(+¥200)

アサリをたっぷりと使ったスペゲッティ。

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。湘南店限定のグレーバーガー。

ジャガイモのクロッカンテ

ジャガイモを不規則なかたちにちぎってフライにし、表面はカリッと香ばしく、中はほつ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・ピッカンテ、タレッジョ
グラーナ・パダーノ、モッツアレッラ

タルトウーフォ（トリュフペースト） ¥500

PIZZA LUNCH

ピツツアランチ

¥1,980 (税込 ¥2,178)

サラダ、ピツツア、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

チンクエオルマッジ

(+¥200)

モッツアレッラ、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

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、ンドウや、
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、モッツアレッラ、
グラーナ・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、ピッカンテサラミ

EATALY



LUNCH COURSE

タリアータランチコース

¥3,180 (税込 ¥3,498)

神奈川県のブランド牛、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

コースボーション (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 ジエノヴェーゼ	シラスとボッタルガの スパゲッティ
ブッタネスカ	牛スネ肉のパッパルデッレ
カチョエペペ	

Secondo

牛肉のタリアータ

神奈川県のブランド牛、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	ホット
アメリカーノ	ホット
カフェラッテ	ホット (+¥100)
カッピuccino	ホット (+¥100)

Tè (+¥100)

ダージリンティー	ホット
アールグレイティー	ホット

Tisana

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

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



毎日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

ワゴンよりお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。

EATALY

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 ヴエルニヤーノ 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) | カップツチーノ(ホット) |
| アメリカーノ (ホット、アイス) | カフェラッテ (アイス) |

TE

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り上げています。

- | | |
|---------------------|----------------------|
| ダージリン TGFOP (ホット) | *ホットティーは差し湯の追加を承ります。 |
| アールグレイ・インペリアル (ホット) | |

TISANE

ハーブティー

ヴァルヴェルベ

モンヴィーゾ渓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

フォンタナフレッダ / 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プマンテ。

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

ジビッボ(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。