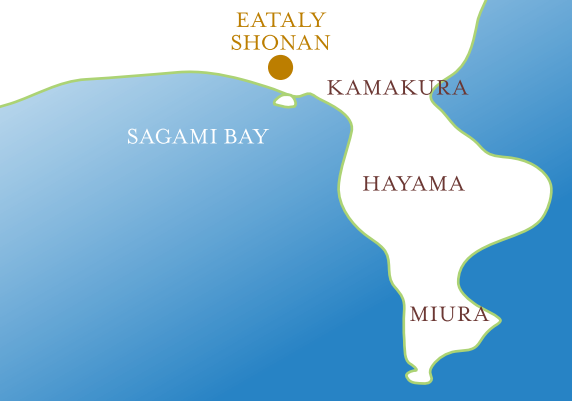


LA PASTA  
*e*

LA PIZZA

EAT ALY SHONAN

## “LAND”



イタリー湘南店のテーマ“Land”とは、イタリア語で「il territorio」といい、私たちがどこから来て、どこに住み、どこで食べ物が育つのかを意味しています。伝統と生物多様性を維持し守るためには、私たちの食生活と生産習慣がベースとなった地元の旬の食材を持続可能な方法で消費することです。私たちは、日本の中でも非常に特別で歴史的な地域の商品、生産者、伝統、多様性を讃えながら、イタリアの愛情と地域性とのつながりを湘南にもたらしたいと考えています。



## Menù limitato di Shonan

### 前 菜

ANTIPASTO MISTO EATALY SHONAN  
アンティパストミスト イタリー湘南

¥2,180 1人前追加 ¥1,090

- ・クレマ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ラ
- ・モルタデッラ
- ・ゼッポリーニ



INSALATA NIZZARDA SHONAN

湘南 ニース風サラダ

フル ¥1,680

グリーンサラダに自家製マグロのオイル漬け、寿雀卵、アンチョビ、オリーブを加えたボリュームのあるサラダ

ハーフ ¥980



BAGNA CAUDA CON VERDURE DI TERRITORIO

【産地限定】季節野菜のバーニャカウダ

¥1,780

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



VERDURE ALLA GRIGLIA

【産地限定】季節野菜のグリル

¥880

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

### ピッツア

BIANCHETTI CON PEPERONCINI VERDI 🌶️

シラスと青唐辛子のマリナーラ

¥1,980

釜揚げシラス、トマトソース、ニンニク、オレガノ、青唐辛子



CAPRICCIOSA SHONAN

湘南 カブリッチョーザ

¥2,380

モッツアレッラ、産地限定豚肉、キノコ、オリーブの実、アーティチョーク



OLTORANA SHONAN

湘南 オルトラーナ

¥2,280

産地限定季節野菜、モッツアレッラ、トマトソース



TONNO E CIPOLLA ROSSA 🧅

湘南 自家製ツナと赤玉ねぎ

¥2,380

自家製マグロ・オイル漬け、赤玉ねぎ、トマトソース、オリーブの実、ニンニク



# 湘南店限定メニュー

## パスタ

### SPAGHETTI CON BIANCHETTI E BOTTARGA

シラスとボツタルガのスパゲッティ

¥1,980

湘南名物のシラスをたっぷり使い、  
味のアクセントにカラスミを添えています。



### PAPPARDELLE AL RAGÙ DI STINCO

【産地限定】牛スネ肉ラグーのパッパルデッレ

¥1,880

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。



### SPAGHETTI ALLA CARBONARA

スパゲッティ・カルボナーラ

¥1,780

寿雀卵を使った濃厚な味わいのカルボナーラ。



## メイン料理

### PESCE DEL GIORNO

【産地限定】本日の鮮魚

アクアパッツァ ¥2,980



鮮魚と野菜のハーブロースト ¥2,980



### MAIALE E VERDURE ALLA GRIGLIA

【産地限定】豚肉と季節野菜のグリル

香ばしくグリルした豚肉と野菜

¥2,780

### TAGLIATA DI MANZO

【産地限定】牛肉のタリアータ

地元産の食材を使用。

ルーコラとグラマーナバダーノをたっぷり添えた牛肉のロースト

¥3,480



### GRIGLIATA MISTA SHONAN

【産地限定】グリル・ミスト

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合せ。

¥5,980



## LIGURIA

都心から日帰りで訪れることができるリゾート地の北イタリアのリグーリア州。美しい海と山に囲まれた地形は、湘南エリアに通じるもを感じます。湘南店限定メニューでは、料理のフィニッシュオイルにリグーリア州産タッジャスカ種のみから抽出された ROI 社のオリーブオイルを使用しています。オリーブの実も同じく ROI 社のタッジャスカ種です。小さな実に凝縮された旨味が特徴の高品質なオリーブをご提供しています。



## COURSE MEAL

### 湘南店限定コース

〔前菜 + パスタまたはピッツア〕

¥2,780

湘南限定前菜の盛り合わせ  
アンティパストミスト イーターリー湘南

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

- シラスとボツタルガのスパゲッティ
- スパゲット イーターリー  
(ストラッチャテッラのせ：+200円)
- 牛スネ肉ラゲールのパッパルデッレ
- 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 + 牛肉のタリアータ〕

¥3,980

湘南限定前菜の盛り合わせ  
アンティパストミスト イーターリー湘南

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

〔前菜 + パスタまたはピッツア  
+ 牛肉のタリアータ〕

¥4,980

湘南限定前菜の盛り合わせ  
アンティパストミスト イーターリー湘南

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

- シラスとボツタルガのスパゲッティ
- スパゲット イーターリー  
(ストラッチャテッラのせ：+200円)
- 牛スネ肉ラゲールのパッパルデッレ
- 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



# *Buon appetito!*

フード&ドルチェ メニュー



*In our kitchens, seasonality and Italian traditions are the main ingredients to create simple and delicious dishes, that enhance the taste of our good ingredients.*



モデナ産のバルサミコ酢で  
さらに風味を



チーズとサラミはすべて店内でスライスされます

ムリーノ・マリーノの小麦粉を使ったフリット

イタリア全土でつくられる個性豊かなワイン



# I SALUMI ED I FORMAGGI

## サルーミ & フォルマッジ

### PROSCIUTTO CRUDO

厳選生ハム

フル ￥2,280

ハーフ ￥1,180

### AFFETTATI MISTI

ハムの盛り合わせ

￥1,280

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。

### GNOCOCO FRITTO CON PROSCIUTTO CRUDO

厳選生ハムとニョッコ・フリット

￥1,780

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。

### AFFETTATI E FORMAGGI MISTI

ハムとチーズの盛り合わせ

￥2,480

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。

### FORMAGGI MISTI

チーズの盛り合わせ

￥1,280

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。

### PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA

生ハムとモッツアレラ

￥2,580

生ハムと田園ブラザ川場の新鮮なモッツアレラの盛合せ

### BURRATA CON POMODORI FRESCHI

ブッラータ フレッシュトマト添え

￥2,880

生クリームと細かくしたモッツアレラを包み込んだ

田園ブラザ川場の絶品チーズ

## IL 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でのみ生産されています。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。



## KAWABA CHEESE

群馬県川場村の「田園ブラザ川場」で生産される新鮮なフレッシュ・チーズ。イタリア・ピエモンテ州にあるチーズ専門店 Giolito Formaggi (ジョリート・フォルマッジ) 社の3代目にして、イタリーのチーズ部門責任者のジョリート氏が監修しています。ブッラータやモッツアレラの上質で繊細な味わいをお楽しみください。



# LE INSALATE

## サラダ

### INSALATA TRICOLORE

トリコローレ

フル ￥1,480

トレビス、ルーコラ、アンディーヴをパルサミコで味付けした3色のサラダ

ハーフ ￥880



### INSALATA NIZZARDA SHONAN



湘南 ニース風サラダ

フル ￥1,680

グリーンサラダに自家製マグロのオイル漬け、寿雀卵、アンチョビ、オリーブを加えたボリュームのあるサラダ

ハーフ ￥980

### INSALATA MISTA CON PROSCIUTTO E GRANA

生ハムとグラナー・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、

ハーフ ￥1,180

グラナー・パダーノを添えたサラダ

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

表示価格はすべて税込みです



Arancini :  
ライスコロッケと  
自家製トマトソース

EATALY



店内で手作りの  
バーニャカウダソース



Panelle :  
シチリアのストリートフード



当店ではイタリア米を使用しています

# GLI ANTIPASTI

前菜

## GLI ANTIPASTI

冷前菜

## CALDI

温前菜

### ANTIPASTO MISTO EATALY SHONAN

 アンティパストミスト イータリー湘南

¥2,180

1 人前追加 ¥1,090

- ・ クレーマ・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ツラ
- ・ モルタデッラ
- ・ ゼッポリーニ



### INSALATA DI MARE

海の幸のサラダ

フル ¥1,680

ハーフ ¥980

### INSALATA CAPRESE

カプレーゼ

¥1,880

### BAGNA CAUDA CON VERDURE DI TERRITORIO

 【産地限定】 季節野菜のバーニャカウダ

¥1,780

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

ロイ社のタッジヤスカ・オリーブ

¥780

リヴィエラ海岸沿いで収穫される小粒のタッジヤスカ・オリーブ

### FRITTO MISTO

魚介のフリット

¥1,280

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)

¥1,050

1 個追加

¥350

### 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)

¥680

### VERDURE ALLA GRIGLIA

 【産地限定】 季節野菜のグリル

¥880

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

¥780

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

ピッツァ ビアンカ・パン

### PIZZA BIANCA GRANA PADANO

グラナー・パダーノのピッツァ・ビアンカ

¥480

ムリーノ・マリノ社の小麦粉を使ったグラナー・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

パン

¥380

# LE MINESTRE

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

¥880



— 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

表示価格はすべて税込みです



アフェルトラのリングイネの材料は  
高品質なデュラム小麦の  
セモリナ粉のみです。  
時間をかけて乾燥させるので、  
最適な食感をご提供できます。



タッジャスカ種100%で作られている  
リグーリア州のオリーブオイル



# LA PASTA

## パスタ

### SPAGHETTO EATALY CON STRACCIATELLA

スパゲット・イタリー・ストラッチャテッラのせ

¥1,980

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  
田園ブラザ川場のストラッチャテッラをトッピング



### SPAGHETTO EATALY

スパゲット・イタリー

¥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、リゲリア産のオイルを使用  
※ベネに変更できます

### BUCATINI ALL'AMATRICIANA

ブカティーニ・アマトリチャーナ

¥1,780

グアンチャーレのこくとトマトがマッチしたアマトリチャーの伝統料理

### SPAGHETTI ALLE VONGOLE

スパゲッティ・ボンゴレ

¥1,880

アサリをたっぷり使ったスパゲッティ



### SPAGHETTI ALLA CARBONARA

スパゲッティ・カルボナーラ

¥1,780

麻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

¥1,780

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、ケッパール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



シラスとボッタルガのスパゲッティ

¥1,980

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・ディ・マーレ

¥2,480

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

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

¥1,780

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

リコッタチーズとほうれん草のラヴィオリ

¥1,780

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 POMODORO FRESCO

フレッシュ・トマトのタリオリーニ

¥1,680

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

¥1,880

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

¥1,780

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】牛スネ肉ラグーのパッパルデッレ

¥1,880

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

表示価格はすべて税込みです

BURRATA  
Thick and forunate fresh cheese

EATALY

### Mulino Marino

伝統的な石臼引き製法で豊かな香りが特徴のピエモンテ州産の小麦粉。ピッツァ生地も毎日店内で手作りです。

# LA PIZZA

## ピッツア

ムリーノ・マリーノ社の小麦粉を使った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

¥1,980

#### MARINARA

##### マリナーラ

トマトソース、オレガノ、ニンニク

¥1,780

#### BIANCHETTI CON PEPERONCINI VERDI

##### シラスと青唐辛子のマリナーラ

トマトソース、釜揚げシラス、オレガノ、ニンニク、青唐辛子

¥1,980

#### 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、オリーブの実、ニンニク

¥2,080

#### 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

¥2,180

#### DIAVOLA

##### ディアボラ

トマトソース、モッツアレッタ、ピッツカンテサラミ

¥2,280

#### 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・ピッツカンテ、タレージョ、グラマーナ・パダーノ、リコッタ

¥2,480

#### 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、グラマーナ・パダーノ

¥2,380



#### SALSICCIA E NDUJA

##### 青唐辛子とサルシッチャのピッツア

サルシッチャ、モッツアレッタ、ンドゥーヤ、赤玉ねぎ、ニンニク、青唐辛子

¥2,280

#### OLTORANA SHONAN

##### 湘南 オルトラーナ

トマトソース、産地限定季節野菜、モッツアレッタ、グラマーナ・パダーノ

¥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

¥2,380



#### 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、オレガノ、パセリ、ニンニク

¥2,680

#### FUNGI E PROSCIUTTO COTTO

##### キノコとハム

キノコ、ハム、バジリコ、モッツアレッタ、ニンニク

¥2,480

#### 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

¥2,980

#### PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA

##### 生ハムとルーコラ

厳選生ハム、モッツアレッタ、グラマーナ・パダーノ、ルーコラ

¥2,980

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限定メニュー



ニンニクを使用



唐辛子を使用



• BISTECCA ALLA FIORENTINA  
Lボーンステーキ

# I SECONDI

メイン料理

## I PESCI

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

アクアパッツァ

¥2,980



鮮魚と野菜のハーブロースト

¥2,980



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

¥2,680

## LA CARNE

肉料理

ARROSTO DI POLLO CON SALSA DI OLIVE TAGGIASCHE

大山鶏のロースト

タッジアスカ・オリーブソース添え

¥2,780

リグーリア産タッジアスカ・オリーブのソースを添えたチキンのロースト

COTOLETTA ALLA MILANESE

ミラノ風カツレツ

仔牛のミラノ風カツレツ

¥2,980

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

¥2,780

ARROSTO DI ANATRA

鴨肉のロースト

¥2,980

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

香ばしくグリルした豚肉と野菜

¥2,780

GRIGLIATA MISTA SHONAN

【産地限定】グリル・ミスト

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合せ。

¥5,980



TAGLIATA DI MANZO

【産地限定】牛肉のタリアータ

地元産の食材を使用。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

¥3,480



BISTECCA ALLA FIORENTINA

フィレンツェ風ビステッカ

¥6,800



[www.eataly.co.jp](http://www.eataly.co.jp)

 Eataly Tokyo

 eataly.tokyo

#eatalytokyo #イータリー