

EAT ALY

LA PASTA e LA PIZZA

“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、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 degustazione di Shonan

湘南店限定コース

[前菜 + パスタ または ピッツア]

¥2,980

湘南限定前菜の盛り合わせ
アンティパストミスト イタリー湘南

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

- シラスとポットルガのスパゲッティ
- スパゲッティ イタリー
(ストラッチャテッラのせ: +200円)
- 牛スネ肉ラガ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 + 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 イタリー湘南

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

- シラスとポットルガのスパゲッティ
- スパゲッティ イタリー
(ストラッチャテッラのせ: +200円)
- 牛スネ肉ラガ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、イタリアの伝統を大切にし、
新鮮な旬の食材の風味を引き立てる
シンプルで、美味しい料理を作ります。 ”

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 ¥2,380
ハーフ ¥1,280

AFFETTATI MISTI

ハムの盛り合わせ

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。

¥1,480

GNOCCO FRITTO CON PROSCIUTTO CRUDO

厳選生ハムとニョッコ・フリット

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。

¥1,780

AFFETTATI E FORMAGGI MISTI

ハムとチーズの盛り合わせ

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。

¥2,480

FORMAGGI MISTI

チーズの盛り合わせ

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。

¥1,480

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA

生ハムとモzzarella

生ハムと新鮮なモzzarellaの盛合せ

¥2,580

BURRATA CON POMODORI FRESCHI

ブurrata フレッシュトマト添え

生クリームと細かくしたモzzarellaを包み込んだ絶品チーズ

¥2,880



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 ¥2,380 1人前追加 ¥1,190

- ・クレーマ・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 ¥1,780

ハーフ ¥1,080

INSALATA CAPRESE

カプレーゼ

¥1,980

BAGNA CAUDA CON VERDURE DI TERRITORIO

【産地限定】季節野菜のバーニャカウダ

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

¥1,880

OLIVE TAGGIASCHE DI ROI

ロイ社のタッジアスカ・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アスカオリーブ。

¥780

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

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

¥1,180

¥400

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

COROCCHETTA AL TARTUFO

トリュフ風味のクロケッタ (2個)

¥780

VERDURE ALLA GRIGLIA

【産地限定】季節野菜のグリル

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。

¥980

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。

¥880

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

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。

¥480

PANE

パン

¥480

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 ¥1,580

ハーフ ¥880

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、自家製の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

¥880

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 ¥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
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 ¥1,880
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 ¥1,980
アサリをたっぷりと使ったスパゲッティ。

 SPAGHETTI ALLA CARBONARA ¥1,880
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。

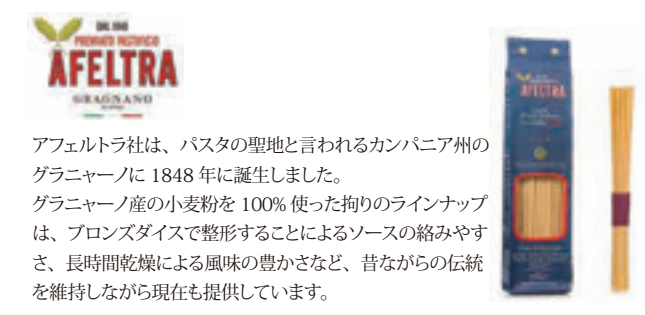
LINGUINE ALLA GENOVESE
リングイネ ジェノヴェーゼ ¥1,880
バジリコの香りが爽やかな一皿。

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 ¥1,880
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 ¥1,980
シラスとポツタルガのスパゲッティ
湘南名物のシラスをたっぷりと使ったスパゲッティ。

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE
フルッティ デイ マーレ ¥2,580
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 ¥1,880
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 ¥1,880
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 ¥1,880
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 ¥1,880
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 ¥1,980
【産地限定】牛スネ肉のラグーのパップアルデッレ
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

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 / ソッティエーレ

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

¥1,980

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

¥2,480

MARINARA

マリナーラ

トマトソース、ニンニク、オレガノ

¥1,880

OLTORANA SHONAN

湘南 オルトラーナ

トマトソース、産地限定野菜、モッツアレッラ、グラナー・パダーノ

¥2,580

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

¥2,080

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、オイル漬け、赤玉ねぎ、オリーブの実、モッツアレッラ、ニンニク

¥2,580

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

¥2,080

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

¥2,780

ROMANA

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

¥2,180

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

¥2,580

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

¥2,380

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

¥2,980

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、タレージョ、グラナー・パダーノ、リコッタ

¥2,580



CAPRICCIOSA SHONAN

湘南 カプリッチョーザ

トマトソース、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、グラナー・パダーノ

¥2,580

PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA

生ハムとルーコラ

厳選生ハム、モッツアレッラ、グラナー・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店限定メニュー



ニンニクを使用



唐辛子を使用



MULINO MARINO

ムリーノ・マリノの石挽き機はコッサーノベルボの小さなランゲ村にあり、工場の歴史は1世紀まで遡ります。同社の製品は全てオーガニックで、地元の家宝の品種を使用して現在でも石臼で挽かれています。当店のレストランのフレッシュパスタ、ピッツアには、ムリーノ・マリノの小麦粉を使用しています。



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

¥3,280



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

¥3,280



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 ¥2,980

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 ¥2,980
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 ¥3,280
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 ¥2,980
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 ¥3,080
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 ¥3,280
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 ¥3,500
地元産の食材を使用。
ルーコラとグラナーバダerno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 ¥6,280
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 ¥7,480
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

ROI

ROI社は1,900年創業、リグーリア州アルジェンティーナ丘で約2万本のタッジヤ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下で丁寧に生産し、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。



PANNACOTTA

パンナコッタ

濃厚な味わいのバイクドパンナコッタ。

¥880

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。

¥880



SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

ピスタチオのセミフレッド

プ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。

¥880

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エニ社のレモンオイルをトッピング。

¥780

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パ・ジュステイ社のバルサミコをトッピング。

¥780

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

アッフォガート

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。

¥880

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・フラーゴラ

¥880

- ・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

¥880

- ・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

¥880

- ・ピスタチオ
- ・ラズベリー
- ・ヴァニラ

LUNCH SPECIAL

平日限定 パスタセット

¥1,680 (税込 ¥1,848)

ラストオーダー 15:00

LA INSALATA

生ハムとグラマーナパダーノのサラダ、ピッツァピアンカ

LA PASTA

下記からお選びください

SPAGHETTO EATALY

スパゲッティ・イータリー

パスタの街グラニャーノで
作られるアフェルトラ社のパスタ



甘味が特徴のコジ・コメ社の
タッテリーノトマト

BUCATINI ALL'AMATRICIANA

ブカティーニ・アマトリチャーナ

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

スパゲッティ・カルボナーラ

LINGUINE ALLA GENOVESE

リングイネ・ジェノヴェーゼ

CACIO E PEPE

カーチョ・エ・ペペ

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

プッタネスカ

TAGLIOLINI AL POMODORO FRESCO

フレッシュトマトのタリオリーニ

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

タリアテッレ・ボロネーゼ

<セット料金 +¥200 >

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

<セット料金 +¥100 >

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

スパゲッティ・ヴォンゴレ

<セット料金 +¥100 >

LASAGNA

ラザニア

DOPO PASTO

下記からお選びください

- | | |
|-----------------------------------|---|
| ☕ ESPRESSO
エスプレッソ | ☕ INFUSO DI DOPO PASTO
食後のハーブティー |
| ☕ AMERICANO
アメリカーノ | ☕ CAMOMILLA
カモミール |
| ☕ CAPPUCCINO
カプチャーノ +¥100 | ☕ TÉ VERDE E MENTA
ミントグリーンティー |
| ☕ CAFFÈ LATTE
カフェラッテ +¥100 | ☕ MIRTILLO E LAMPONE
ブルーベリー&ラズベリーティー |
| ☕ DARJEELING TGPOP
ダージリン +¥200 | ☕ EARL GREY IMPERIAL
アールグレイ +¥200 |

☕ HOT ☕ COLD

<セット料金 +¥300 でハーフサイズのドルチェが付けられます>

I DOLCI

ティラミス または パンナコッタ



E A T A L Y

LUNCH SPECIAL

平日限定 ピッツァセット

¥1,680 (税込 ¥1,848)

ラストオーダー 15:00

LA INSALATA

生ハムとグラマーナパダーノのサラダ、ピッツァアピアンカ

LA PIZZA

下記からお選びください
※コースポーションでのご提供となります。

MARGHERITA

マルゲリータ

トマトソース、モッツアレッラ、バジリコ

フレッシュなモッツアレッラ ← 南イタリアのトマト



店内で手作りの生地

MARINARA

マリナーラ 🍷

トマトソース、ニンニク、オレガノ

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、オリーブ、バジリコ、ニンニク

ROMANA

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

<セット料金 +¥300 >

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、タレージョ、グラマーナ・パダーノ、リコッタ

<セット料金 +¥200 >

SALSICCIA E NDUJA

青唐辛子とサルシッチャ 🍷🔥

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

ピリっとした辛さがクセになる
カラブリア州のンドゥーヤ



自家製サルシッチャ

香り豊かな
ピエモンテ州産の小麦粉

DOPO PASTO

下記からお選びください

- | | |
|-----------------------------------|---|
| ☕ ESPRESSO
エスプレッソ | ☕ INFUSO DI DOPO PASTO
食後のハーブティー |
| ☕ AMERICANO
アメリカーノ | ☕ CAMOMILLA
カモミール |
| ☕ CAPPUCINO
カプチーノ +¥100 | ☕ TÉ VERDE E MENTA
ミントグリーンティー |
| ☕ CAFFÈ LATTE
カフェラッテ +¥100 | ☕ MIRTILLO E LAMPONE
ブルーベリー&ラズベリーティー |
| ☕ DARJEELING TGFOP
ダージリン +¥200 | ☕ EARL GREY IMPERIAL
アールグレイ +¥200 |

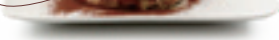
☕ HOT ☕ COLD

<セット料金 +¥300 でハーフサイズのドルチェが付けられます >

I DOLCI

ティラミス または パンナコッタ

たっぷりのココアパウダー ← 毎日店内で手作り
ヴェルニャーノの
エスプレッソ ← クリーミーな
マスカルポーネ



E A T A L Y

Caffè Hour

15:00~17:30 (L.O.17:00)

イタリアンドルチェ&ジェラート セット

¥1,180 (税込 ¥1,298)



ティラミス | パンナコッタ | 本日のジェラート (スタッフにお任せください)

イタリアの定番ドルチェと香り高いカフェ、ティーのセット

¥880 (税込 ¥968)



ティラミス・セット



パンナコッタ・セット



セミフレッド・セット

Drink Menu

下記よりお好みのドリンクをお選びください

[ホット・ドリンク]

- ・エスプレッソ
- ・エスプレッソ・ドッピオ
- ・アメリカーノ
- ・カプチーノ
- ・食後のハーブティー
- ・カモミールティー

[アイス・ドリンク]

- ・アメリカーノ
- ・ブルーベリーラズベリーティー
- ・カフェラッテ
- ・ミントグリーンティー

APERITIVO

15:00~

アペリティーボとドリンクのお得なセット

¥1,280 (税込 ¥1,408)

Frutti di mare

海の幸を使った「マーレ」

Cibi di montagna

大地の恵みを楽しむ「モンターニャ」

または



Drink Menu

下記よりお好みのドリンクをお選びください

- アペロール・スプリッツ | ボリチーナ・プロセッコ | ボリチーナ・ロゼ
フォンタナフレdda・ブリッコトンド (白ワイン) | フォンタナフレdda・ブリッコトンド (赤ワイン)
ノンアルコール・スプリッツ

ドリンク単品のご注文は別冊メニューをご覧ください

www.eataly.co.jp