

“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し、

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]

¥3,300 (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

- シラスとボ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]

¥5,800 (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

- シラスとボ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

E A T A L Y

“ 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。 ”

E A T A L Y

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

AFFETTATI MISTI

ハムの盛り合わせ

￥1,480

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

￥1,880

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。

FORMAGGI MISTI

チーズの盛り合わせ

￥1,480

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

￥2,680

生ハムと新鮮なモッツアレラの盛合せ

BURRATA CON POMODORI FRESCHI

ブルラータ 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絶品チーズ

AFFETTATI E FORMAGGI MISTI

ハムとチーズの盛り合わせ

￥2,580

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 イーターリー湘南

2人前 ¥2,480 1人前追加 ¥1,280

- ・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ラ
- ・モルタデッラ
- ・ゼツポリーニ



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。

¥880

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

¥1,280

¥500

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

¥500

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

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 ¥1,780

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

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

¥980

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
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。

¥1,980



SPAGHETTO EATALY
スパゲッティ イータリー

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。

¥1,780

BUCATINI ALL'AMATRICIANA
ブカティーニ アマトリチャーナ

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。

¥1,880

SPAGHETTI ALLE VONGOLE
スパゲッティ ボンゴレ

アサリをたっぷりと使ったスパゲッティ。

¥1,980

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

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。

¥1,880

LINGUINE ALLA GENOVESE
リングイネ ジェノヴェーゼ

バジリコの香りが爽やかな一皿。

¥1,880

CACIO E PEPE

カチョエペペ

ペコリーノローマ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。

¥1,780

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

プッタネスカ

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。

¥1,880

SPAGHETTI CON BIANCHETTI E BOTTARGA

シラスとボッタルガのスパゲッティ

湘南名物のシラスをたっぷり使ったスパゲッティ。

¥1,980

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE

フルッティ ディ マーレ

魚介のうま味たっぷりのリングイネ。

¥2,580



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
/ 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。

¥1,880

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI
リコッタチーズとほうれん草のラヴィオリ

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。

¥1,880

TAGLIOLINI AL POMODORI FRESCHI
フレッシュトマトのタリオリーニ

フレッシュ・トマトを使ったシンプルで味わい深い一皿。

¥1,880

LASAGNA

ラザニア

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。

¥1,880

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

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。

¥1,880

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI STINCO

【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。

¥1,980

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

¥2,180

MARINARA

マリナーラ

トマトソース、ニンニク、オレガノ

¥1,980

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

¥2,180

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

¥2,280

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

¥2,380

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

¥2,580

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

¥2,680

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、
グラマーナ・パダーノ

¥2,680

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

¥2,580

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、
グラマーナ・パダーノ

¥2,680

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、モッツアレッラ、ニンニク

¥2,680

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

¥3,080

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

¥2,680

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

¥3,080



PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA

生ハムとルーコラ

厳選生ハム、モッツアレッラ、グラマーナ・パダーノ、ルーコラ

¥3,080

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。



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

¥3,580



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

¥3,580



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 ¥3,280
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 ¥3,580
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 ¥3,280
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 ¥3,680
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 ¥3,580
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 ¥3,880
地元産の食材を使用。
ルーコラとグラナバ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 ¥6,280
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 ¥7,980
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«

ロイ社は、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ビアーナ・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。



PANNACOTTA

パンナコッタ

濃厚な味わいのバイクドパンナコッタ。

¥980

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。

¥980



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。

¥980

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ください。

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。

¥980

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

¥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

MENÙ BAMBINI

DI EATALY



小学生以下のお子様メニュー



CIAO!

Il mio nome è...
(わたしのなまえは...)

KID'S PLATE

¥880 (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



EATALY