

EAT ITALY

i SALUMI e i FORMAGGI

ハム & チーズ



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 | ¥1,680

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

GNOCCO 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 | ¥1,680

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

AFFETTATI E FORMAGGI MISTI

ハムとチーズの盛り合わせ | ¥2,680

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

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA

生ハムとモzzarella | ¥2,880

生ハムと新鮮なモzzarellaの盛合せ。

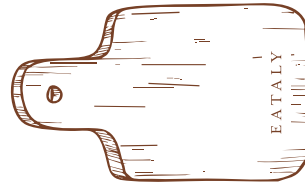
BURRATA CON POMODORI FRESCHI

Burrata フレッシュトマト添え | ¥3,180

生クリームと細かくしたモzzarellaを包み込んだ絶品チーズ。

gli ANTIPASTI

前菜



per Iniziare

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 ¥2,880 1人前追加 ¥1,440

クレマ デイ ゴルゴンゾーラのクロスティーニ / 季節野菜のバーニャカウダ / 厳選生ハムとモッツアレラ / モルタデッラ / ゼッポリーニ

PATATA FRITTA EATALY

パタータ フリッタ イーターリー | ¥1,180

蒸したじゃがいもをちぎって香ばしく揚げたオリジナルポテトフライ。

FRITTO MISTO DI MARE

魚介のフリット | ¥1,680

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) | ¥1,880 1個追加 ¥640

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) | ¥880

ARROSTO DI PATATE

ジャガイモのロースト | ¥980

香ばしくローストしたローズマリー風味のジャガイモ。

INSALATA DI MARE

海の幸のサラダ | フル ¥1,980 ハーフ ¥1,280

INSALATA CAPRESE

カプレーゼ | ¥2,180

BAGNA CAUDA CON VERDURE DI TERRITORIO

季節野菜のバーニャカウダ | ¥2,480 

OLIVE TAGGIASCHE DI ROI

ロイ社のタッグジャスカ オリーブ | ¥880

リヴィエラ海岸沿いで収穫される小粒のタッグジャスカオリーブ。

VERDURE ALLA GRIGLIA

季節野菜のグリル | ¥1,280 

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しました。

la PIZZA BIANCA e il PANE

PIZZA BIANCA GRANA PADANO

グラナーナ パダーノのピッツァ ビアンカ | ¥480

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。

PANE

パン | ¥640

le INSALATE

サラダ



INSALATA TRICOLORE

トリコロレ | フル ¥1,980 ハーフ ¥1,280

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。

INSALATA NIZZARDA

ニース風サラダ | フル ¥1,880 ハーフ ¥1,080 

グリーンサラダにアンチョビ、オリーブ、ゆで卵、自家製ツナを加えたボリュームのあるサラダ。

INSALATA MISTA CON PROSCIUTTO E GRANA

生ハムとグラナーナ パダーノチーズのサラダ

| フル ¥1,980 ハーフ ¥1,280

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。

le ZUPPE

スープ

MINISTRONE

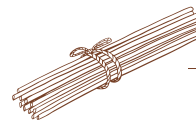
ミネストローネ | ¥980

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

スパゲット イータリー | ¥1,880

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したイータリーのアイコンパスタです。

*ペンネに変更できます

Add Stracciatella

ストラッチャテッラ追加 + ¥400

細かく裂いたモッツアレラと生クリームを合わせた、なめらかなフレッシュチーズ。ミルクィで上品なコクが、スパゲット イータリーのおいしさを引き立てます。

BUCATINI ALL'AMATRICIANA

ブカティーニ アマトリチャーナ | ¥2,180

グアンチャーレのコク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 | ¥2,280

アサリをたっぷり使ったスパゲッティ。

RIGATONI ALLA CARBONARA

湘南リガトーニ カルボナーラ | ¥2,180

寿雀卵を使用した濃厚なカルボナーラ。

リガトーニはスパゲッティにも変更できます。

LINGUINE ALLA GENOVESE

リングイネ ジェノヴェーゼ | ¥1,980

バジリコの香りが爽やかな一皿。

CACIO E PEPE

カーチョ エ ペペ | ¥1,880

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 | ¥1,880

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。

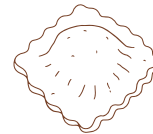
SPAGHETTI CON BIANCHETTI E BOTTARGA

シラスとボツタルガのスパゲッティ | ¥2,280

湘南名物のシラスをたっぷり使ったスパゲッティ

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 | ¥2,080

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
お好みのソースをお選びください。

- トマトソース
- セージ入りバター風味

LASAGNA

ラザニア | ¥2,080

自家製ポ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 ポロネーゼ | ¥1,980

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。

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI STINCO

牛スネ肉のラグーのパッパルデッレ

| ¥2,280

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。



イタリア産小麦粉を使った2種類の生地

ソッティーレ：生地を薄くのばし、香ばしく焼き上げたローマ風ピッツァ

クラッシカ：小麦の香りと美味しさが感じられるクラシックなピッツァ

MARGHERITA EATALY

マルゲリータ イータリー | ¥2,380

100%イタリア産トマトのソース、モッツアレッタ、バジル。
素材の魅力を味わうシンプルな一枚。

MARINARA

マリナーラ | ¥1,980 🍄

トマトソース、ニンニク、オレガノ

BIANCHETTI CON PERERONCINI VERDI

シラスと青唐辛子のマリナーラ | ¥2,480 🌊 🍄 🌶️

トマトソース、釜揚げシラス、オレガノ、ニンニク、青唐辛子

SICILIANA

シチリアーナ | ¥2,480 🍄

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

ROMANA

ロマーナ | ¥2,480

トマトソース、モッツアレッタ、アンチョビ、オレガノ

OLTORANA SHONAN

湘南オルトラーナ | ¥2,680 🌊

トマトソース、産地限定野菜、モッツアレッタ、グラナーノ・パダーノ

DIAVOLA

ディアボラ | ¥2,780 🌶️

トマトソース、モッツアレッタ、ピッカントサラミ

FUNGHI E PROSCIUTTO COTTO

キノコとハム | ¥2,880 🍄

キノコ、ハム、バジリコ、ニンニク、モッツアレッタ

CAPRICCIOSA SHONAN

湘南カップリチョーザ | ¥2,880 🌊

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、グラナーノ・パダーノ

TONNO E CIPOLLA ROSSA

湘南自家製ツナと赤玉ねぎ | ¥2,880 🌊 🍄

トマトソース、産地限定野菜、モッツアレッタ、グラナーノ・パダーノ

CINQUE FORMAGGI

チンクエフォルマッジ | ¥2,980

モッツアレッタ、ゴルゴンゾーラ・ピッカント、タレージョ、グラナーノ・パダーノ、リコッタ

SALSICCIA E NDUJA

青唐辛子とサルシッチャ | ¥2,980 🍄 🌶️

自家製サルシッチャ、モッツアレッタ、ンドゥーヤ、赤玉ねぎ、青唐辛子、ニンニク

PESCATORA

ペスカトーラ | ¥3,280 🍄

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

PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA

生ハムとルーコラ | ¥3,380

厳選生ハム、モッツアレッタ、グラナーノ・パダーノ、ルーコラ

BURRATA

ブッラータ | ¥3,580

トマトソース、チェリートマト、ブッラータ、バジリコ

i SECONDI

セコンド



TAGLIATA EATALY

牛肉のタリアータ イータリー | ¥4,980

地元産の食材を使用。丁寧に火入れた牛肉にモデナ産バルサミコをかけ、ルーコラとグラナーナ・パダーノを添えたイタリアの定番料理。

BISTECCA ALLA FIORENTINA

フィレンツェ風ビステッカ | ¥11,800

トスカーナ地方の名物料理である牛肉のTポーンステーキ。フィレとサーロインを贅沢にご堪能ください。

ARROSTO DI POLLO CON SALSA DI OLIVE TAGGIASCHE

国産鶏のロースト タッジアスカオリーブソース添え | ¥3,380

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。

PESCA DEL GIORNO

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 | ¥3,980
本日の鮮魚を使ったお料理。
- ARROSTO DI PESCE ALLE ERBE
鮮魚と野菜のハーブロースト | ¥3,980
本日の鮮魚を使ったお料理。

ARROSTO DI ANATRA

鴨肉のロースト | ¥3,980

甘酸っぱいバルサミコンソースを添えた鴨肉のロースト。

MAIALE E VERDURE ALLA GRIGLIA

豚肉と季節野菜のグリル | ¥3,380

香ばしくグリルした豚肉と野菜。

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 | ¥3,380

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

ローマ風サルティンボッカ | ¥3,780

仔牛肉に生ハムとセージをのせたローマの伝統料理。

I CONTORNI

おすすめの付け合わせ

- ジャガイモのロースト | ¥980
- パタータ フリッタ・イータリー | ¥1,180
- 季節野菜のグリル | ¥1,280
- パン | ¥640

COTOLETTA ALLA MILANESE

ミラノ風カツレット | ¥3,780

仔牛のミラノ風カツレット。

GRIGLIATA MISTA SHONAN

グリル ミスト | ¥6,580 

相模牛、産地限定豚肉、国産鶏、サルシッチャのグリル盛り合わせ

il DOLCE

ドルチェ



TIRAMISÙ EATALY

ティラミス イータリー | ¥1,080

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。

GELATO DUE GUSTI

本日のジェラート2種盛り | ¥1,080

フレーバーはスタッフにお尋ねください。

PANNACOTTA

パンナコッタ | ¥1,080

濃厚な味わいのバイクドパンナコッタ。

AFFOGATO

アッフォガート | ¥1,080

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。

SEMIFREDDO ALLA GIANDUIA

ジャンドゥーヤのセミフレッド | ¥1,080

イータリーのジャンドゥーヤブレッドを使った香り高く濃厚な味わいのセミフレッド。

GELATO COPPA

ジェラート コッパ | ¥1,080 

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とのせたグラス入りのジェラート

GELATO CON OLIO AL LIMONE

ジェラート レモンオイルがけ | ¥1,080

ヴァニラジェラートに香り高いコッビーニ社のレモンオイルをトッピング。

- フラーゴラ
フィオルディラッテ、ストロベリー、ソリティレモン
- マンゴー
フィオルディラッテ、マンゴー、ソリティレモン
- ピスタチオ&ラズベリー
ピスタチオ、ラズベリー、ヴァニラ

GELATO CON ACETO BALSAMICO

ジェラート バルサミコがけ | ¥1,080

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。

MENÙ DEGUSTAZIONE

di SHONAN

湘南店限定コース

¥3,900 (税込)

前菜

アンティパスト ミスト イーターリー湘南

パスタ または ピッツァ (ハーフサイズ)

(下記より1つお選びください)

シラスとポットルガのスパゲッティ

スパゲット イーターリー

ストラッチャテッラ追加 | ¥200

牛スネ肉のラグーのパッパルデッレ

ピッツァ マルゲリータ イーターリー

ピッツァ シラスと青唐辛子のマリナーラ

ドルチェ

ティラミス

食後のお飲み物

(下記より1つお選びください)

エスプレッソ

アメリカーノ (アイス、ホット)

食後のハーブティー

カモミールティー

アイス 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



¥7,480 (税込)

前菜

アンティパスト ミスト イーターリー湘南

パスタ または ピッツァ (ハーフサイズ)

(下記より1つお選びください)

シラスとポットルガのスパゲッティ

スパゲット イーターリー

ストラッチャテッラ追加 + ¥200

牛スネ肉のラグーのパッパルデッレ

ピッツァ マルゲリータ イーターリー

ピッツァ シラスと青唐辛子のマリナーラ

メインのお料理

牛肉のタリアータ イーターリー

地元産の食材を使用。

丁寧に焼き上げた牛肉にモデナ産バルサミコをかけ、ルーコラとグラナーナ・パダーノを添えたイタリアの定番料理。

ドルチェ

ティラミス

食後のお飲み物

(下記より1つお選びください)

エスプレッソ

アメリカーノ (アイス、ホット)

食後のハーブティー

カモミールティー

アイス 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