

# LUNCH at EATALY

平日限定 11:00 - 15:00

## PASTA LUNCH

### パスタランチ

¥1,780 (税込 ¥1,958)

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

#### スパゲッティ 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

#### スパゲッティ 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爽やかな一品。

#### カチョエペペ

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。

#### 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パゲッティ。

#### 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。

#### シラスとボットルガのスパゲッティ

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)

#### 牛スネ肉のパツパルデッレ (+¥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）

#### スパゲッティ 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パゲッティにストラッチャテッラをトッピング。

#### スパゲッティ ヴォンゴレ (+¥200)

アサリをたっぷり使ったスパゲッティ。



## LUNCH TIME

# Special

## EATALY SHONAN BURGER

### 湘南バーガー

¥1,980 (税込 ¥2,178)

#### 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。

#### 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。湘南店限定のグルメバーガー。

#### 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、中はほっ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・ピッカント、タレージョ  
グラナーナ・パダーノ、モッツアレラ

#### タルトゥーフォ (トリュフペースト)

¥500

## PIZZA LUNCH

### ピッツアランチ

¥1,780 (税込 ¥1,958)

サラダ、ピッツア、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、モッツアレラ、アンチョビ、オレガノ

#### チンクエフォルマッジ (+¥200)

モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ・ピッカント、タレージョ、グラナーナ・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、モッツアレラ、ンドゥーヤ、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、モッツアレラ、グラナーナ・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、モッツアレラ、ピッカントサラミ



ピッツアに使用しているムリーノ・マリーノ社の小麦粉は、ピエモンテ州で有機栽培された原料を石臼挽きによる伝統製法で、栄養価と風味が豊かに保たれています。

もっと詳しく  
お料理の写真はこちらから





## LUNCH COURSE

# タリアータランチコース

¥2,980 (税込 ¥3,278)

神奈川県ブランド牛、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。コースポーションの前菜、選べるパスタ、お飲み物がつきます。

### 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

コースポーション (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 イーターリー	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 ジェノヴェーゼ	シラスとポットルガのスパゲッティ
プッタネスカ	
カチョエペペ	牛スネ肉のパッパルデッレ

### Secondo

#### 牛肉のタリアータ

神奈川県ブランド牛、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** イタリア老舗のバル“グランカフェヴェルニャーノ”のカフェ

エスプレッソ ☕	カフェラッテ ☕ (+¥100)
アメリカーノ ☕☕	カッポッチーノ ☕ (+¥100)

**Tisana** ヴァルヴェルベ社の風味豊かなハーブティー

食後のハーブティー ☕	ブルーベリー & ラズベリーティー ☕
カモミールティー ☕	ミントグリーンティー ☕

**Tè** トスカーナ州フィレンツェ発祥の茶葉専門店“ヴィアデルテ”の紅茶

ダーズリンティー ☕	(+¥100)
アールグレイティー ☕	(+¥100)

### Bibite

ブラッドオレンジジュース	(+¥200)
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	(+¥200)
2012年にトリノで誕生したイタリア産のコーラ	

## mini DOLCE

# ドルチェ

ALL ¥300

ランチタイム限定のハーフサイズのドルチェ

### 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。



### パンナコッタ

ゼラチンを加えずオープンで焼き上げた濃厚でクリーミーな味わいのバイクドパンナコッタ。



### 本日のジェラート

フレーバーはスタッフにお尋ねください。



# Kid's Plate

¥ 880

New!



Mixed  
salad

ハム入りミックスサラダ



Pasta

パスタ

(2種類よりお選びいただけます)



Gelato

ジェラート  
好きなフレーバーを  
お選びいただけます

# GELATO COPPA

ジェラートコッパ

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。

¥880



期間  
限定

PISTACCHIO & RASPBERRY

ピスタチオ&ラズベリー

濃厚な味わいのピスタチオとラズベリーの絶妙な組み合わせ。  
<上から> ①パンナ ②ピスタチオ ③ラズベリー ④ヴァニラ



期間  
限定

BLOOD ORANGE

ブラッドオレンジ

ジューシーで爽やかなブラッドオレンジの  
味わいが口いっぱいに広がります。  
<上から> ①パンナ ②フィオル・ディ・ラッテ  
③ブラッドオレンジ ④ソルティレモン



FRAGOLA

フラーゴラ

<上から>①パンナ ②フィオル・ディ・ラッテ  
③ストロベリー ④ソルティレモン



MANGO

マンゴー

<上から>①パンナ ②フィオル・ディ・ラッテ  
③マンゴー ④ソルティレモン

# Caffè Hour

カフェ・タイム

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

定番ドルチェとジェラートの盛り合わせ+カフェまたはハーブティー

¥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 (スタッフにお尋ねください)

[ホット・ドリンク]

- エスプレッソ
- エスプレッソ・ドoppio
- アメリカーノ
- カップッチーノ
- 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
- カフェラッテ
- ブルーベリーラズベリーティー
- ミントグリーンティー

## 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

お好きなドリンクをお選びください

¥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

[ホット・ドリンク]

- エスプレッソ
- エスプレッソ・ドoppio
- アメリカーノ
- カップッチーノ
- 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
- カフェラッテ
- ブルーベリーラズベリーティー
- ミントグリーンティー

# APERITIVO

アペリティーボ

15:00～

イタリア自慢のアペリティーボをお楽しみください

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」

- ・魚介のフリット・ミスト
- ・バーニャカウダ
- ・海の幸のサラダ
- ・パネッレ



## Cibi di montagna

大地の恵みを楽しむ「モンターニャ」

または

- ・トリュフ風味のクロケッタ
- ・バーニャカウダ
- ・ゴルゴンゾーラクレーマの  
クロスティーニ
- ・ハムまたはサラミ



## 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 | ボッリチーナ・プロセッコ | ボッリチーナ・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

# COURSE MENU

## SHONAN

### お食事やパーティにご利用ください

ご予約はお電話、店頭、インターネットにて受付中

お1人様 ¥3,500 コース

FREE FLOWING DRINKS 付き ¥5,500

イータリー定番メニューのお得なコースです。

#### ANTIPASTO

ゴルゴンゾーラ・クレマのクロスティーニ  
生ハムとグラマーナのインサラータ  
魚介のフリット

#### PASTA

(以下よりお選びください)

スパゲット イータリー  
リングイネ ジェノヴェーゼ

#### PIZZA

マルゲリータ

#### SECOND

チキンのロースト タッジャスカオリブソース

#### DOLCE

ティラミス

お1人様 ¥4,800 コース

FREE FLOWING DRINKS 付き ¥6,800

パスタが選べるおすすめコースです。

#### ANTIPASTO

厳選ハムとチーズの盛り合わせ  
トリコロレサラダ  
魚介のフリット

#### PASTA

(以下よりお選びください)

スパゲット イータリー  
リングイネ ジェノヴェーゼ  
牛スネ肉のパツパルデッレ  
タリアテッレ ボロネーゼ  
ボンゴレ ビアンコ  
アマトリチャーナ

#### PIZZA

シラスと青唐辛子のマリナーラ

#### SECOND

[産地限定] 牛肉のタリアータ

#### DOLCE

ティラミス

お1人様 ¥6,300 コース

FREE FLOWING DRINKS 付き ¥8,300

選べるパスタとピザにメインはお肉2種の盛合せです。

#### ANTIPASTO

季節野菜のバーニャカウダ  
厳選ハムとチーズの盛合せ  
魚介のフリット

#### PASTA

(以下よりお選びください)

スパゲット イータリー  
リングイネ ジェノヴェーゼ  
牛スネ肉のパツパルデッレ  
タリアテッレ ボロネーゼ  
ボンゴレ ビアンコ  
アマトリチャーナ  
リングイネフルッティディマーレ  
ラビオリ  
ラザニア

#### PIZZA

(以下よりお選びください)

ペスカトーレ  
カプリチョーザ  
チンクエフォルマッジ

#### SECOND

湘南グリルミスト

#### DOLCE

ティラミス、パンナコッタ、ジェラートの盛り合わせ

# FREE FLOWING DRINKS

120分（1杯目ご提供時から90分後ラストオーダー）・グラス交換制  
1組様ご一緒のご案内となります。

## COCKTAIL

イタリアン・カクテル

APEROL  
-1919-

APEROL SODA アペロール・ソーダ  
APEROL SPRITZ アペロール・スプリッツ

CAMPARI

CAMPARI SODA カンパリ・ソーダ  
CAMPARI SPRITZ カンパリ・スプリッツ

## I VINI ITALIANI

ワイン

SERAFINI & VIDOTTO  
DA AGRICOLTURA COMPATIBILE E INTELLIGENTE

スパークリングワイン

SERAFINI & VIDOTTO/ BOLLICINA PROSECCO  
セラフィニ & ヴイドット/ボリチーナ・プロセッコ  
(ヴェネト州/品種: グレーラ)

スパークリングワイン

SERAFINI & VIDOTTO/ BOLLICINA ROSÉ  
セラフィニ & ヴイドット/ボリチーナ・ロゼ  
(ヴェネト州/品種: シャルドネ、ピノ・ネーロ)

FONTANAFREDDA

白ワイン

FONTANAFREDDA/ BRICCOTONDO LANGHE ARNEIS  
フォンタナフレdda/ブリッコンド・ランゲ・アルネイス  
(ピエモンテ州/品種: アルネイス)

赤ワイン

FONTANAFREDDA/ BRICCOTONDO BARBERA  
フォンタナフレdda/ブリッコンド・バルベラ  
(ピエモンテ州/品種: バルベラ)

## COCKTAIL ANALCOLICI

ノンアルコール・カクテル

SPRITZ ANALCOLICO ノンアルコール・スプリッツ  
MIMOSA ANALCOLICO ノンアルコール・ミモザ

## BEVANDE ANALCOLICHE

ソフトドリンク

ハーブティー

TISANE VALVERBE



- ホット  
CAMOMILLA カモミールティー  
INFUSO DOPO PASTO 食後のハーブティー
- アイス  
MIRTILLO E LAMPONE ブルーベリー&ラズベリー ティー  
TÈ VERDE E MENTA ミントグリーンティー

カフェ

CAFFÈ VERGNANO 1882



- ホット  
ESPRESSO エスプレッソ  
AMERICANO アメリカーノ
- アイス  
AMERICANO アイス・アメリカーノ  
CAFFÈ LATTE アイス・カフェラッテ

お一人様 +550 でドラフトビールがメニューに入ります。

## BIRRA ALLA SPINA

ドラフト・ビール

PERONI ペロニー  
ITALIA