

LUNCH at EATALY

平日限定 11:00 - 15:00

PASTA FRESCA LUNCH

パスタフレスカ

¥1,780 (税込 ¥1,958)

厳選したイタリア産小麦粉で作った生パスタ

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

タリオリーニ アル ポモドーロ ダッテリーノ

ダッテリーノトマト、リグーリア産のオイル、バジリコを使い、シンプルながらも上質な素材を堪能できる一皿。

タリオリーニ アツラ ボスカイオーラ

キノコとサルシッチャを合わせた味わい深い一皿です。

タリアテッレ アル ペスト ジェノヴェーゼ

自家製のバジルソースが爽やかな一皿。

タリアテッレ アル リモーネ

爽やかにレモンが香る一皿。

生パスタならではの食感をお楽しみください。

タリアテッレ アル トンノ エ オリーヴェ ツナ、オリーブを加えた味わい深いトマトソースです。

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。

シラスとボツタルガのタリオリーニ

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)

タリオリーニ アル ポモドーロ

ダッテリーノ コン ストラッチャテッラ

ダッテリーノトマトのソースを絡めたパスタに

ストラッチャテッラをトッピング (+¥200)



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・ピッカンテ、タレージョ
グラナ・パダーノ、モッツアレッラ

タルトゥーフォ (トリュフペースト) ¥500

PIZZA LUNCH

ピッツア

¥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、モッツアレッラ、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、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、モッツアレッラ、アンチョビ、オレガノ

チンクエフォルマッジ (+¥200)

モッツアレッラ、ゴルゴンゾーラ・ピッカンテ、タレージョ、
グラナ・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、モッツアレッラ、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、モッツアレッラ、
グラナ・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、モッツアレッラ、ピッカンテサラミ



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

* 当店で提供しております一部のパスタにつきまして、「そば」を
含む製品を製造している工場で製造しています。

* すべてのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルギーが
微量に混入する可能性があります。



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 Fresca

パスタフレスカ

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

- タリオリーニ アル ポモドーロ ダッテリーノ
- タリオリーニ アッラ ボスカイオーラ
- タリアテッレ アル ペスト ジェノヴェーゼ
- タリアテッレ アル リモーネ
- タリアテッレ アル トンノ エ オリーヴェ
- タリアテッレ ボロネーゼ
- シラスとボッタルガのタリオリーニ

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

- | | |
|-----------|------------------|
| エスプレッソ ☕ | カフェラッテ ☕ (+¥100) |
| アメリカーノ ☕☕ | カプチーノ ☕ (+¥100) |

Tisana

- | | |
|-------------|---------------------|
| 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 (+¥100)

- | | |
|------------|-------------|
| ダージリンティー ☕ | アールグレイティー ☕ |
|------------|-------------|

Bibite (+¥200)

ブラッドオレンジジュース
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
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ブ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。

Eataly welcomes you to the Italy Pavilion at Expo 2025 Osaka. E A T A L Y



Diamond Sponsor of Italy at Expo 2025 Osaka