

# PP. 2-6 フードメニュー

# PP. 7-8 ドルチェ・ドリンクメニュー

## ■ イタリアンダイニングDoNA アレルゲン一覧表

東和フードサービス(株)

更新日 2024/11/15

こちらの情報は随時更新致します。最新のものをご確認いただきますようお願い致します。

イタリアンダイニングDoNAでは、食品表示基準に基づき下記について表示しております。  
法令で規定する「特定原材料8品目（卵・乳・小麦・そば・落花生(ピーナッツ)・えび・かに・くるみ）」



特定原材料に準ずるもの20品目のアレルギーをお持ちの方は、お手数ですが東和フードサービス(株)までお問い合わせください。

お問い合わせ先：<https://xs131922.xsrv.jp/inquiry/>

複数食材を使用しているメニューが多数ございますため、「特定原材料等28品目」・「ナッツ類」・「はちみつ」以外の詳細な食材内容につきましては、お問い合わせいただいても即時ご案内することは出来かねます。何卒ご了承のほどよろしくお願いいたします。

**特定原材料（8品目）**：特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いもの。  
**特定原材料に準ずるもの（20品目）**：症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないもの。

また、上記項目に加えて下記2点を別途記載しております。こちらにつきましてはメニューブックにも記載をしております。

1. 「くるみを除くナッツ類」



2. 「はちみつ」



### ◆ご注意（必ずお読みください）

アレルギー物質に対する感受には個人差があり、微量(コンタミネーション等)でも発症することがあります。必要に応じて専門医にご相談いただき、最終的にお客様ご自身でご判断いただきますようお願い致します。

### ◆掲載メニューについて

店舗により、取り扱っていない商品があります。  
予告なしにメニュー内容や使用食材が急遽変更になる場合があります。

### ◆コンタミネーション（意図しない混入）の危険性について

自社工場および店舗における製造・調理の際は細心の注意を払っておりますが、以下の点につきましてご理解の上、ご利用いただきますようお願い致します。

- ・アレルギー物質を含む食材を同一ラインで製造、また同一厨房内で調理しています。
- ・しらす・青海苔・のり・貝類等の海産物は、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。
- ・揚げ油は、共用で使用しています。

### ◆ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

### ◆季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

記載内容に不明点等ございましたら、お手数ですが店舗スタッフまたは東和フードサービス(株)までお問い合わせください。

# ■ イタリアンダイニングDoNA アレルゲン一覧表

東和フードサービス(株)

更新日 2024/11/15










こちらの情報は随時更新致します。最新のものをご確認くださいませようお願いします。

ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載しております。

●：原材料として使用

▲：別添えソース類に含むアレルゲン（メニューの原材料と重複するものは●で表記）

メニュー名	特定原材料8品目								原材料として使用	備考
	卵 	乳 	小麦 	そば 	落花生 ピーナッツ 	えび 	かに 	くるみ 	●はちみつ ●くるみ ●ナッツ類を除く 	
<b>グランドフードメニュー</b>										
<b>■ 温菜</b>										
えびのアヒージョ〜フォカッチャ添え〜	-	●	●	-	-	●	-	-	-	
釜揚げしらすとブロッコリーのガーリックソテー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ほうれん草とベーコンのガーリックソテー	-	●	●	-	-	-	-	-	-	
4種ソーセージのオープン焼き	-	●	●	-	-	-	-	-	-	
1/2日分の野菜のオープン焼き〜バジルソース添え〜	●	●	●	-	-	-	-	-	▲カシューナッツ	別添バジルソースにカシューナッツ使用
あさりとムール貝の白ワイン蒸し	-	●	●	-	-	-	-	-	-	
おつまみベンネ ミートチーズ焼き	-	●	●	-	-	-	-	-	-	
熱々アンチョビキャベツ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	
イタリアン唐揚げ	●	●	●	-	-	-	-	-	▲カシューナッツ	別添バジルソースにカシューナッツ使用
イタリア産カラフル野菜のフリット	-	-	●	-	-	-	-	-	-	
フライドポテト（ミックスソルト）	-	-	●	-	-	-	-	-	-	
たっぷりえびのマカロニグラタン	-	●	●	-	-	●	-	-	-	
贅沢ミートのラザニア	-	●	●	-	-	-	-	-	-	
<b>■ 冷菜</b>										
自社製 ぱりぱりフライドパスタ	-	●	●	-	-	-	-	-	-	
スモークサーモンとアボカドのクリームチーズ	●	●	●	-	-	-	-	-	-	
まるごとトマトのカプレーゼ	●	●	●	-	-	-	-	-	●カシューナッツ	
スモークサーモンのカルパッチョ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
3種前菜盛り合わせ 内容はスタッフにお尋ねください。	内容により異なります。									
スペイン産生ハム 〜ハモンセラノ〜	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
<b>■ サラダ</b>										
スモークサーモンとモッツアレラチーズのサラダ ※右記はドレッシングのアレルゲンを除く	-	●	-	-	-	-	-	-	-	※ドレッシングのアレルゲンを除く
生ハムと粉雪チーズのごちそうサラダ ※右記はドレッシングのアレルゲンを除く	-	●	-	-	-	-	-	-	-	※ドレッシングのアレルゲンを除く
ベーコンとほうれん草の温製サラダ 〜和風しょうゆドレッシング〜	-	●	●	-	-	-	-	-	-	
グリーンサラダ ※右記はドレッシングのアレルゲンを除く	-	-	-	-	-	-	-	-	-	※ドレッシングのアレルゲンを除く
国産にんじんドレッシング（※店内調理用）	-	●	●	-	-	-	-	-	-	
和風しょうゆドレッシング（※店内調理用）	-	-	●	-	-	-	-	-	-	
<b>■ 肉料理 &amp; 魚料理</b>										
姫鯛・あさり・ムール貝のアクアパッツァ	-	●	●	-	-	-	-	-	-	
アメリカ産サーロインステーキ	-	▲	▲	-	-	-	-	-	-	
ニュージーランド産仔羊のグリル	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
オーストラリア産角切り牛リブブロスステーキ	-	▲	▲	-	-	-	-	-	-	
牛タンの赤ワイン煮込み	-	●	●	-	-	-	-	-	-	

# ■ イタリアンダイニングDoNA アレルゲン一覧表

東和フードサービス(株)

更新日 2024/11/15










こちらの情報は随時更新致します。最新のものを確認いただきますようお願い致します。

ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載しております。

●：原材料として使用

▲：別添えソース類に含むアレルゲン（メニューの原材料と重複するものは●で表記）

メニュー名	特定原材料8品目								原材料として使用	備考
	卵 	乳 	小麦 	そば 	落花生 （ピーナッツ） 	えび 	かに 	くるみ 	●くるみ ●はちみつ ▲ナッツ類を除く 	
<b>グランドフードメニュー</b>										
<b>■スープ&amp;フォカッチャ</b>										
季節のスープ	内容により異なります。「ドレッシング・スープ」欄をご確認ください。									
フォカッチャ ～オリーブオイル添え～	-	●	●	-	-	-	-	-	-	
<b>■ナポリ風厚焼きピッツァ</b>										
北海道モzzarellaチーズ入りマルゲリータ	●	●	●	-	-	-	-	-	●カシューナッツ	
サーモンクリームチーズのピッツァ	●	●	●	-	-	-	-	-	-	
ビスマルク 半熟卵とサルシッチャ～イタリアンハーブソーセージ～	●	●	●	-	-	-	-	-	-	
クアトロ・フォルマッジ ハチミツ添え	-	●	●	-	-	-	-	-	▲はちみつ	
釜揚げしらすのジェノベーゼピッツァ	●	●	●	-	-	-	-	-	●カシューナッツ	
じゃがマヨ明太子のピッツァ	●	●	●	-	-	-	-	-	-	
ピッツァハーフ&ハーフ (マルゲリータ/クアトロ・フォルマッジ)	●	●	●	-	-	-	-	-	●カシューナッツ ▲はちみつ	
ピッツァハーフ&ハーフ (マルゲリータ/サーモンクリームチーズ)	●	●	●	-	-	-	-	-	●カシューナッツ	
<b>■スパゲッティ ジェノベーゼ&amp;オイル</b>										
アリオオーリオペペロンチーノ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	
スペシャルポパイ ～ほうれん草とベーコンのペペロンチーノ～	-	-	●	-	-	-	-	-	-	
ボンゴレピアンコ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	
えびとアボカドのジェノベーゼ	●	●	●	-	-	●	-	-	●カシューナッツ	
モzzarellaチーズとえびのジェノベーゼ	●	●	●	-	-	●	-	-	●カシューナッツ	
イカスミのパスタ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	
釜揚げしらすとブロッコリーのジェノベーゼ	●	●	●	-	-	-	-	-	●カシューナッツ	
スモークサーモンときのこのジェノベーゼ	●	●	●	-	-	-	-	-	●カシューナッツ	
姫鯛とアスパラのペペロンチーノ ～アンチョビ風味～	-	-	●	-	-	-	-	-	-	
<b>■スパゲッティ ミートソース</b>										
極旨ミートソース	-	●	●	-	-	-	-	-	-	
半熟卵とほうれん草のミートクリーム	●	●	●	-	-	-	-	-	-	
北海道モzzarellaチーズとなすのミートソース	-	●	●	-	-	-	-	-	-	
新宿ミートソース【一部店舗限定】	-	●	●	-	-	-	-	-	-	
<b>■スパゲッティ トマトソース</b>										
ブッタネスカ ～アンチョビトマトソース～	-	●	●	-	-	-	-	-	-	
モzzarellaチーズとえびのトマトクリーム	-	●	●	-	-	●	-	-	-	
半熟卵とベーコンのチリトマトカルボナーラ	●	●	●	-	-	-	-	-	-	
メランザーネ ～なすとベーコンのトマトソース～	-	-	●	-	-	-	-	-	-	
サルシッチャとブロッコリーのアラビアータ ～イタリアンハーブソーセージ～	-	-	●	-	-	-	-	-	-	
ナポリ風ベスカトーレ ～海の幸の漁師風トマトソース～	-	-	●	-	-	●	-	-	-	
姫鯛のブッタネスカ ～アンチョビトマトソース～	-	●	●	-	-	-	-	-	-	
うにとアスパラのトマトクリーム	-	●	●	-	-	-	-	-	-	



# ■ イタリアンダイニングDoNA アレルゲン一覧表

東和フードサービス(株)

更新日 2024/11/15











こちらの情報は随時更新致します。最新のものを確認いただきますようお願い致します。

ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載しております。

●：原材料として使用

▲：別添えソース類に含むアレルゲン（メニューの原材料と重複するものは●で表記）

メニュー名	特定原材料8品目								原材料として使用		備考
	卵  Egg	乳  Milk	小麦  Wheat	そば  Buckwheat	落花生 ピーナッツ  Peanut	えび  Shrimp	かに  Crab	くるみ  Walnuts	●くるみ ●ナッツ類を除く 	●はちみつ 	
<b>グランドフードメニュー</b>											
<b>■スパゲッティ クリームソース</b>											
カルボナーラ	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
サルシッチャとブロッコリーのクリームソース ～イタリアンハーブソーセージ～	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
いくら・スモークサーモン・ほうれん草のクリームソース	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
<b>■スパゲッティ 和風</b>											
たっぷりきのこと大葉の和風	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
なすとベーコンの醤油バター風味	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
じゃがマヨ明太子	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
えびとアスパラの明太子クリーム	-	●	●	-	-	●	-	-	-	-	
ホタテときのこのたらこクリーム ～シシリー風～	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
うに・いくら・真いか（博多明太子）	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
うに・いくら・真いか（たらこ）	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
いくらと真いか（博多明太子）	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
いくらと真いか（たらこ）	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
真いか・大葉と海苔（博多明太子）	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
真いか・大葉と海苔（たらこ）	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
<b>■スープパスタ</b>											
ボンゴレスープパスタ	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
ブイヤベース風スープパスタ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	
<b>■ペンネ</b>											
ペンネ・アラビアータ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	
ペンネ・ミートソース	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
ペンネ・ゴルゴンゾーラクリーム	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
<b>■セットメニュー限定スパゲッティ</b>											
今週のスパゲッティ	内容により異なります。アレルゲンはスタッフにお尋ねください。										
半熟卵と具だくさん野菜の醤油バター風味	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
ベーコンときのこのトリュフクリーム	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
<b>■パルマ産 パルミジャーノレッジャーノ【一部店舗限定】</b>											
パルミジャーノレッジャーノリゾット	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
パルミジャーノレッジャーノパスタ	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
<b>■ライスメニュー【一部店舗限定】</b>											
椿屋特製ビーフカレー	-	●	●	-	-	-	-	-	●ココナッツ	-	
ライス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
<b>■セットメニュー</b>											
サラダ ※右記はドレッシングのアレルゲンを除く	-	-	-	-	-	-	-	-	-	※ドレッシングのアレルゲンを除く	
季節のスープ 内容はスタッフにお尋ねください。	内容により異なります。「ドレッシング・スープ」欄をご確認ください。										
フォカッチャ（ハーフ）	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
ピスタチオプリン（ハーフ）	-	●	-	-	-	-	-	-	●アーモンド ●ピスタチオ	-	

# ■ イタリアンダイニングDoNA アレルゲン一覧表

東和フードサービス(株)

更新日 2024/11/15

こちらの情報は随時更新致します。最新のものをご確認いただきますようお願い致します。

ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

●：原材料として使用

▲：別添えソース類に含むアレルゲン（メニューの原材料と重複するものは●で表記）

メニュー名	特定原材料8品目								原材料として使用	備考
	卵 	乳 	小麦 	そば 	落花生 （ピーナッツ） 	えび 	かに 	くるみ 	●くるみ ●はちみつ ナッツ類を除く 	
<b>グランドフードメニュー</b>										
<b>■トッピング</b>										
野菜（ブロッコリー・ほうれん草）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ベーコン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
小えび	-	-	-	-	-	●	-	-	-	
とろ〜りチーズ	-	●	-	-	-	-	-	-	-	
パルミジャーノチーズ	-	●	-	-	-	-	-	-	-	
辛口	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
バジルソース	●	●	●	-	-	-	-	-	●カシューナッツ	
<b>■季節のドレッシング・季節のスープ</b>										
国産にんじンドレッシング（※店内調理用）	-	●	●	-	-	-	-	-	-	
純白たまねぎドレッシング（※店内調理用）	-	-	●	-	-	-	-	-	-	
和風しょうゆドレッシング（※店内調理用）	-	●	●	-	-	-	-	-	-	
【8/8(木)～販売用】国産にんじンドレッシング	-	-	●	-	-	-	-	-	-	
【8/8(木)～販売用】国産たまねぎドレッシング	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
かぼちゃのポタージュ	-	●	●	-	-	-	-	-	-	
マッシュルームのポタージュ	-	●	●	-	-	-	-	-	-	
<b>■その他調味料類</b>										
辛味オイル	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
パルメザンチーズ（粉チーズ）	-	●	-	-	-	-	-	-	-	
粒入りマスタード	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ステーキソース（シャリアピン）	-	●	●	-	-	-	-	-	-	
バジルソース	●	●	●	-	-	-	-	-	●カシューナッツ	
<b>■キッズセット</b>										
ミートソーススパゲッティ	-	●	●	-	-	-	-	-	-	
クリームソーススパゲッティ	-	●	●	-	-	-	-	-	-	
ひとくちゼリー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
マンダリンオレンジジュース（100%）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
りんごジュース（100%）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

# ■ イタリアンダイニングDoNA アレルゲン一覧表

東和フードサービス(株)

更新日 2024/11/15

こちらの情報は随時更新致します。最新のものをご確認いただきますようお願い致します。

ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

●：原材料として使用

▲：別添えソース類に含むアレルゲン（メニューの原材料と重複するものは●で表記）

メニュー名	特定原材料8品目								原材料として使用		備考
	卵  Egg	乳  Milk	小麦  Wheat	そば  Buckwheat	落花生 ピーナッツ  Peanut	えび  Shrimp	かに  Crab	くるみ  Walnuts	●はちみつ ●くるみ ナッツ類を除く  Honey	●はちみつ ●くるみ ナッツ類を除く  Honey	
<b>季節限定フードメニュー</b>											
<b>■スパゲッティ</b>											
オマール海老香る姫鯛のフイヤベースパスタ	-	●	●	-	-	●	-	-	-	-	
大粒広島牡蠣と帆立の醤油バター風味	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
大粒広島牡蠣と小松菜のクリームソース	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
国産牛のプレミアムミートソース	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
<b>■ワインフェア 前菜</b>											
富士ハムの国産サラミとスペイン産生ハム	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	
スモークサーモンのカルパッチョ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ほうれん草とベーコンのガーリックソテー	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
トリッパ（ドナ風 牛もつ塩煮込み）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ニュージーランド産仔羊のグリル	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
<b>■生パスタの日（7・8日限定）</b>											
国産ホタテの生海苔クリーム	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
<b>期間限定フードメニュー（一部店舗限定）</b>											
<b>■スパゲッティ</b>											
うにといくらの濃厚カルボナーラ	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
うにと紅ずわい蟹の濃厚トマトクリーム	-	●	●	-	-	-	●	-	-	-	

# ■ イタリアンダイニングDoNA アレルゲン一覧表

東和フードサービス(株)

更新日 2024/11/15

こちらの情報は随時更新致します。最新のものを確認いただきますようお願い致します。

ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

●：原材料として使用

▲：別添えソース類に含むアレルゲン（メニューの原材料と重複するものは●で表記）

メニュー名	特定原材料8品目								原材料として使用		備考
	卵 	乳 	小麦 	そば 	落花生 ピーナッツ 	えび 	かに 	くるみ 	●くるみ ●ナッツ類 を除去	●はちみつ 	
<b>グランドドルチェ/ドリンクメニュー</b>											
<b>■ドルチェ</b>											
自家製ティラミス	●	●	●	-	-	-	-	-	-	※洋酒を少量使用	
ピスタチオプリン	-	●	-	-	-	-	-	-	●アーモンド ●ピスタチオ		
ミルクジェラート	-	●	-	-	-	-	-	-	-		
フォンダンショコラ&ミルクジェラート	●	●	●	-	-	-	-	-	-		
ドルチェ2種盛り合わせ	内容により異なります。										
<b>■ソフトドリンク</b>											
コーヒー (Hot or Iced)	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
カフェラテ (Hot or Iced)	-	●	-	-	-	-	-	-	-		
紅茶 (Hot or Iced)	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
アイスウーロン茶	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
マンダリンオレンジジュース (100%)	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
りんごジュース (100%)	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
15種の有機野菜ジュース (100%)	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
ジンジャーエール	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
ペプシコーラ	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
<b>■コーヒーフレッシュなど</b>											
コーヒーフレッシュ	-	●	-	-	-	-	-	-	-		
スティックシュガー	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
<b>■ノンアルコールドリンク</b>											
赤ワインテイスト (葡萄果汁100%ジュース)	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
白ワインテイスト (葡萄果汁100%ジュース)	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
サンペレグリノ (レモン)	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
サンペレグリノ (ブラッドオレンジ)	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
ノンアルコールサングリア	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
オールフリー (アルコール0%)	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
のんある晩酌レモンサワー	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
ノンアルコール梅酒	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
<b>■ビール</b>											
サントリー生ビール	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
オールフリー (アルコール0%)	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
<b>■ハイボール</b>											
角ハイボール	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
ジムビームハイボール	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
カシスハイボール (角)	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
ジンジャーハイボール (角)	-	-	-	-	-	-	-	-	-		

# ■ イタリアンダイニングDoNA アレルゲン一覧表

東和フードサービス(株)

更新日 2024/11/15










こちらの情報は随時更新致します。最新のものをご確認いただきますようお願い致します。

ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載しております。

●：原材料として使用

▲：別添えソース類に含むアレルゲン（メニューの原材料と重複するものは●で表記）

メニュー名	特定原材料8品目								原材料として使用	備考
	卵 	乳 	小麦 	そば 	落花生 ピーナッツ 	えび 	かに 	くるみ 	●はちみつ ●くるみ ナッツ類を除く 	
<b>グランドドリンクメニュー</b>										
<b>■ 果実酒</b>										
紀州蜂蜜梅酒	-	-	-	-	-	-	-	-	●はちみつ	
<b>■ サワー</b>										
イタリアンレモンサワー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
イタリアンオレンジサワー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
こだわり酒場のレモンサワー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
カシスサワー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ウーロンハイ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
<b>■ カクテル</b>										
カシスオレンジ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
カシスウーロン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
モスコミュール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
スクリュードライバー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
シャンディガフ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
<b>■ ウイスキー</b>										
角	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ジムビーム	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
<b>■ スパークリングワイン</b>										
ドン・ウルリコ・スブマンテ・ブリュット	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
<b>■ 白ワイン</b>										
ピエトレ・デル・ソーレ トレヴィアーノ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
タクン・レゼルヴァ シャルドネ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ディービー セミヨン/シャルドネ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
オルガニコベッコ・トレヴィアーノ・シャルドネ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
コーテ・マス マルサンヌ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ロバートモンダヴィ・プライベートセレクション シャルドネ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
<b>■ 赤ワイン</b>										
ピエトレ・デル・ソーレ サンジョヴェーゼ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
タクン・レゼルヴァ カベルネ・ソーヴィニオン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ディービー シラズ/カベルネ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
オルガニコベッコ・サンジョベーゼ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ファミーユ・ラプラス アラムス ルージュ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
トゥット・エ・ポッシービレ プリミティーヴォ・プーリア	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
カーニヴォ カベルネ・ソーヴィニオン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
<b>期間限定ドリンクメニュー</b>										
<b>■ 日本の新酒ワインフェア 登美の丘ワイナリー醸造</b>										
サントリーフロムファーム新酒 甲州 2024	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
サントリーフロムファーム新酒 マスカット・ベリーA ロゼ 2024	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
<b>■ ボジョレー ヌーヴォー 2024</b>										
ジョルジュ デュブッフ ボジョレー ヌーヴォー 2024	-	-	-	-	-	-	-	-	-	