

# PP. 2-6 식사 메뉴

# PP. 7-8 디저트, 음료 메뉴

## ■ 이탈리아다이닝DoNA Italian Dining DONA 알레르기 정보

갱신일 2024/11/15

반드시 확인해 주십시오.  
必ずお読みください。

알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주십시오.  
アレルギーをお持ちの方はスタッフにお声掛けください。

제철 식재료를 사용하기 때문에, 메뉴 내용이나 산지가 표기와 다를 수 있습니다.  
旬の素材を使用しているため、メニュー内容・産地が異なる場合がございます。

- ◆식품 위생법에 근거해 아래에 대해 표시하고 있습니다.  
일본 법령으로 규정된 '특정 원재료 8품목' 및 권장 표시 항목인 '호두'
- ◆**食品衛生法に基づき、下記について表示しております。**  
日本の法令で規定する「特定原材料8品目」



상기 항목에 추가해 다음 2 가지를 별도 기재했습니다.

1. 「호두를 제외한 견과류」 
2. 「벌꿀을」 

上記項目に加えて下記2点を別途記載しております。  
1. 「くるみを除くナッツ類」 2. 「はちみつ」

알레르기 물질이 함유된 식재료를 동일 라인에서 제조 또는 동일 주방 내에서 조리하고 있습니다.  
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。

특정 원재료 8품목 이외의 알레르기 물질이 함유된 원재료를 사용하고 있는 상품이 있습니다.  
特定原材料8品目以外のアレルギー物質が含まれる原材料を使用している商品がございます。

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.  
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。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.  
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。

# ■ イタリアンダイニングDoNA Italian Dining DONA 알레르기 정보

갱신일 2024/11/15

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.

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。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.

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。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기) □

枠内の▲印は別添えソース類に含むアレルゲンを意味します。(メニューの原材料と重複するものは●印で表記)

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다. 枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 8품목								원재료로 사용 ● 벌꿀을 ● 호두를 제외한 견과류
		卵 Egg 계란	乳 Milk 우유	小麦 Wheat 밀가루	そば Buckwheat 메밀	落花生 Peanut 땅콩	えび Shrimp 새우	かに Crab 메밀	くるみ Walnuts 호두	
<b>グランドフードメニュー</b>		<b>그랜드 식사 메뉴</b>								
<b>■ 温菜</b>		<b>■ 따뜻한 요리</b>								
えびのアヒージョ〜フォカッチャ添え〜	새우 감바스 ~포카치아와 함께~	-	●	●	-	-	●	-	-	-
釜揚げしらすとブロッコリーのガーリックソテー	가마솥에 찐 실치와 브로콜리 갈릭 소테	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ほうれん草とベーコンのガーリックソテー	시금치와 베이컨 마늘 볶음	-	●	●	-	-	-	-	-	-
4種ソーセージのオープン焼き	4종류 소시지 오븐 구이	-	●	●	-	-	-	-	-	-
1/2日分の野菜のオープン焼き〜バジルソース添え〜	1/2일 분량의 야채 오븐 구이	●	●	●	-	-	-	-	-	▲캐슈
あさりとムール貝の白ワイン蒸し	바지락과 홍합 화이트 와인 찜	-	●	●	-	-	-	-	-	-
おつまみベンネ ミートチーズ焼き	술안주 펜네 미트 치즈 구이	-	●	●	-	-	-	-	-	-
熱々アンチョビキャベツ	따끈따끈한 앤초비 양배추	-	-	●	-	-	-	-	-	-
イタリアン唐揚げ	이탈리안 닭 튀김	●	●	●	-	-	-	-	-	▲캐슈
イタリア産カラフル野菜のフリット	이탈리아 야채 튀김	-	-	●	-	-	-	-	-	-
フライドポテト (ミックスソルト)	감자튀김 (믹스 솔트 맛)	-	-	●	-	-	-	-	-	-
たっぷりえびのマカロニグラタン	새우 마카로니 그라탕	-	●	●	-	-	●	-	-	-
贅沢ミートのラザニア	미트 라자냐	-	●	●	-	-	-	-	-	-
<b>■ 冷菜</b>		<b>■ 차가운 요리</b>								
自社製 ぱりぱりフライドパスタ	바삭바삭 튀김 파스타	-	●	●	-	-	-	-	-	-
スモークサーモンとアボカドのクリームチーズ	훈제 연어와 아보카도 크림 치즈	●	●	●	-	-	-	-	-	-
まるごとトマトのカプレーゼ	통 토마토 카프레제	●	●	●	-	-	-	-	-	●캐슈
スモークサーモンのカルパッチョ	훈제 연어 카르파초	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3種前菜盛り合わせ 内容はスタッフにお尋ねください。	3종 전채 모듬	내용에 따라 다릅니다.								
スペイン産生ハム ~ハモンセラーノ~	스페인산 생 햄 ~하몬 세라노	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>■ サラダ</b>		<b>■ 샐러드</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	훈제 연어와 모차렐라 치즈 샐러드 ※제철 드레싱, 알레르겐 제외	-	●	-	-	-	-	-	-	-
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	생 햄과 파르미자노 치즈 샐러드 ※제철 드레싱, 알레르겐 제외	-	●	-	-	-	-	-	-	-
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~	베이컨과 시금치 따뜻한 샐러드 -일본식 간장 드레싱-	-	●	●	-	-	-	-	-	-
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	그린 샐러드 ※제철 드레싱, 알레르겐 제외	-	-	-	-	-	-	-	-	-
国産にんじんドレッシング (※店内調理用)	국산 당근 드레싱	-	●	●	-	-	-	-	-	-
和風しょうゆドレッシング (※店内調理用)	일본식 간장 드레싱	-	-	●	-	-	-	-	-	-
<b>■ 肉料理 &amp; 魚料理</b>		<b>■ 고기 요리 &amp; 생선 요리</b>								
姫鯛・あさり・ムール貝のアクアパッツァ	아쿠아파자	-	●	●	-	-	-	-	-	-
アメリカ産サーロインステーキ	미국산 사로인 스테이크	-	▲	▲	-	-	-	-	-	-
ニュージーランド産仔羊のグリル	뉴질랜드산 양고기 그릴	-	-	-	-	-	-	-	-	-
オーストラリア産角切り牛リブソースステーキ	호주산 소고기 큐브 스테이크	-	▲	▲	-	-	-	-	-	-
牛タンの赤ワイン煮込み	우설 레드 와인 조림	-	●	●	-	-	-	-	-	-

# ■ イタリアンダイニングDoNA Italian Dining DONA 알레르기 정보

갱신일 2024/11/15

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.

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。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.

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。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기) □

枠内の▲印は別添えソース類に含むアレルゲンを意味します。(メニューの原材料と重複するものは●印で表記)

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다. 枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 8품목								원재료로 사용 ● 벌꿀을 ● 호두를 제외한 견과류
		卵 Egg 계란	乳 Milk 우유	小麦 Wheat 밀가루	そば Buckwheat 메밀	落花生 Peanut 땅콩	えび Shrimp 새우	かに Crab 메밀	くるみ Walnuts 호두	
<b>グランドフードメニュー</b>		<b>그랜드 식사 메뉴</b>								
<b>■スープ&amp;フォカッチャ</b>		<b>■스프 &amp; 포카치아</b>								
季節のスープ	제철 스프	내용에 따라 다릅니다. '드레싱, 수프' 란을 확인해 주십시오.								
フォカッチャ ~オリーブオイル添え~	포카치아	-	●	●	-	-	-	-	-	-
<b>■ナポリ風厚焼きピッツァ</b>		<b>■피자</b>								
北海道モッツアレラチーズ入りマルゲリータ	훗카이도산 모차렐라 치즈 마르게리타	●	●	●	-	-	-	-	-	●캐슈
サーモンクリームチーズのピッツァ	연어 크림 치즈 피자	●	●	●	-	-	-	-	-	-
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~	피자 비스마크 (반숙 달걀과 살시차 소시지)	●	●	●	-	-	-	-	-	-
クアトロ・フォルマッジ ハチミツ添え	콰트로 포르마지	-	●	●	-	-	-	-	-	▲벌꿀을
釜揚げしらすのジェノベーゼピッツァ	가마솥에 찐 실치 제노베제 피자	●	●	●	-	-	-	-	-	●캐슈
じゃがマヨ明太子のピッツァ	감자 명란 마요 피자	●	●	●	-	-	-	-	-	-
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)	피자 하프앤하프 (마르게리타 & 콰트로 포르마지)	●	●	●	-	-	-	-	-	●캐슈 ▲벌꿀을
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)	피자 하프앤하프 (마르게리타 & 연어 크림치즈)	●	●	●	-	-	-	-	-	●캐슈
<b>■スパゲッティ ジェノベーゼ&amp;オイル</b>		<b>■스파게티 제노베제 &amp; 오일</b>								
アリオオーリオペペロンチーノ	알리오 올리오 페페론치노	-	-	●	-	-	-	-	-	-
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~	시금치와 베이컨 페페론치노	-	-	●	-	-	-	-	-	-
ボンゴレビアンコ	봉골레 비앙코	-	-	●	-	-	-	-	-	-
えびとアボカドのジェノベーゼ	새우와 아보카도 제노베제	●	●	●	-	-	●	-	-	●캐슈
モッツアレラチーズとえびのジェノベーゼ	모차렐라 치즈와 새우 제노베제	●	●	●	-	-	●	-	-	●캐슈
イカスミの Pasta	오징어 먹물 파스타	-	-	●	-	-	-	-	-	-
釜揚げしらすとブロッコリーのジェノベーゼ	가마솥에 찐 실치와 브로콜리 제노베제	●	●	●	-	-	-	-	-	●캐슈
スモークサーモンときのこのジェノベーゼ	훈제 연어와 버섯 제노베제 파스타	●	●	●	-	-	-	-	-	●캐슈
姫鯛とアスパラのペペロンチーノ ~アンチョビ風味~	돔과 아스파라거스 페페론치노 ~앤초비 풍미~	-	-	●	-	-	-	-	-	-
<b>■スパゲッティ ミートソース</b>		<b>■스파게티 미트 소스</b>								
極旨ミートソース	최강의 미트 소스	-	●	●	-	-	-	-	-	-
半熟卵とほうれん草のミートクリーム	반숙 달걀과 시금치 미트 크림 소스	●	●	●	-	-	-	-	-	-
北海道モッツアレラチーズとなすのミートソース	훗카이도 모차렐라 치즈와 가지 미트 소스 파스타	-	●	●	-	-	-	-	-	-
<b>■スパゲッティ トマトソース</b>		<b>■스파게티 토마토 소스</b>								
ブッタネスカ ~アンチョビトマトソース~	푸타네스카 (앤초비 토마토소스 파스타)	-	●	●	-	-	-	-	-	-
モッツアレラチーズとえびのトマトクリーム	모차렐라 치즈와 새우 토마토 크림 소스	-	●	●	-	-	●	-	-	-
半熟卵とベーコンのチリトマトカルボナーラ	반숙 달걀과 베이컨 칠리 토마토 카르보나라 파스타	●	●	●	-	-	-	-	-	-
メランザーネ ~なすとベーコンのトマトソース~	멜란차네 ~가지와 베이컨 토마토 소스~	-	-	●	-	-	-	-	-	-
サルシッチャとブロッコリーのアラ비아ータ ~イタリアンハーブソーセージ~	살시차 소시지와 브로콜리 아라비아타 파스타	-	-	●	-	-	-	-	-	-
ナポリ風ベスカトーレ ~海の幸の漁師風トマトソース~	나폴리풍 페스카토레	-	-	●	-	-	●	-	-	-
姫鯛のブッタネスカ ~アンチョビトマトソース~	도미 앤초비 토마토 소스 파스타	-	●	●	-	-	-	-	-	-
うにとアスパラのトマトクリーム	성게알과 아스파라거스 토마토 크림 소스	-	●	●	-	-	-	-	-	-



# ■ イタリアンダイニングDoNA Italian Dining DONA 알레르기 정보

갱신일 2024/11/15

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.

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。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.

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。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기) □

枠内の▲印は別添えソース類に含むアレルゲンを意味します。(メニューの原材料と重複するものは●印で表記)

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다. 枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 8품목								원재료로 사용 ●별곡을 ●호두를 제외한 견과류
		卵 Egg 계란	乳 Milk 우유	小麦 Wheat 밀가루	そば Buckwheat 메밀	落花生 Peanut 땅콩	えび Shrimp 새우	かに Crab 메밀	くるみ Walnuts 호두	
<b>グランドフードメニュー</b>		<b>그랜드 식사 메뉴</b>								
<b>■スパゲッティ クリームソース</b>		<b>■스파게티 크림 소스</b>								
カルボナーラ	카르보나라	●	●	●	-	-	-	-	-	-
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～	이탈리안 허브 소시지와 브로콜리 크림 소스 파스타	-	●	●	-	-	-	-	-	-
いくら・スモークサーモン・ほうれん草のクリームソース	연어알, 훈제 연어, 시금치 크림 소스	-	●	●	-	-	-	-	-	-
<b>■スパゲッティ 和風</b>		<b>■스파게티 일본식 소스</b>								
たっぶりきのこと大葉の和風	버섯 등복 차조기 일본식 소스	-	●	●	-	-	-	-	-	-
なすとベーコンの醤油バター風味	가지와 베이컨 버터 간장	-	●	●	-	-	-	-	-	-
じゃがマヨ明太子	감자 명란 마요	●	●	●	-	-	-	-	-	-
えびとアスパラの明太子クリーム	새우와 아스파라거스 명란 크림 소스	-	●	●	-	-	●	-	-	-
ホタテときのこのたらこクリーム ～シシリー風～	가리비와 버섯 명란 크림 파스타	-	●	●	-	-	-	-	-	-
うに・いくら・真いか(博多明太子)	하카타 명란젓과 성게알, 연어알, 오징어	-	●	●	-	-	-	-	-	-
うに・いくら・真いか(たらこ)	명란젓과 성게알, 연어알, 오징어	-	●	●	-	-	-	-	-	-
いくらと真いか(博多明太子)	하카타 명란젓과 연어알, 오징어	-	●	●	-	-	-	-	-	-
いくらと真いか(たらこ)	명란젓과 연어알, 오징어	-	●	●	-	-	-	-	-	-
真いか・大葉と海苔(博多明太子)	하카타 명란젓과 오징어	-	●	●	-	-	-	-	-	-
真いか・大葉と海苔(たらこ)	명란젓과 오징어	-	●	●	-	-	-	-	-	-
<b>■スープパスタ</b>		<b>■수프 파스타</b>								
ボンゴレスープパスタ	봉골레 비양코풍 수프 파스타	-	●	●	-	-	-	-	-	-
ブイヤベース風スープパスタ	부야베스풍 수프 파스타	-	-	●	-	-	●	-	-	-
<b>■ペンネ</b>		<b>■펜네</b>								
ペンネ・アラビアータ	아라비아타	-	-	●	-	-	-	-	-	-
ペンネ・ミートソース	미트 소스	-	●	●	-	-	-	-	-	-
ペンネ・ゴルゴンゾーラクリーム	고르곤졸라 치즈 크림	-	●	●	-	-	-	-	-	-
<b>■セットメニュー限定スパゲッティ</b>		<b>■세트 메뉴 한정 파스타</b>								
半熟卵と具たくさん野菜の醤油バター風味	반숙 달걀과 야채 가득 간장 버터 풍미 파스타	●	●	●	-	-	-	-	-	-
ベーコンときのこのトリュフクリーム	베이컨과 버섯 트뤼프 크림 파스타	-	●	●	-	-	-	-	-	-
<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>		<b>■파르미자노 레자노 치즈</b>								
パルミジャーノレッジャーノリゾット	파르미자노 레자노 리조토	-	●	●	-	-	-	-	-	-
パルミジャーノレッジャーノパスタ	파르미자노 레자노 파스타	-	●	●	-	-	-	-	-	-
<b>■セットメニュー</b>		<b>■세트 메뉴</b>								
サラダ ※右記はドレッシングのアレルゲンを除く	그린 샐러드 ※제철 드레싱, 알레르겐 제외	-	-	-	-	-	-	-	-	-
季節のスープ 内容はスタッフにお尋ねください。	제철 스프	내용에 따라 다릅니다. '드레싱, 수프' 란을 확인해 주십시오.								

# ■ イタリアンダイニングDoNA Italian Dining DONA 알레르기 정보

갱신일 2024/11/15

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.

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。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.

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。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기) □

枠内の▲印は別添えソース類に含むアレルゲンを意味します。(メニューの原材料と重複するものは●印で表記)

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다. 枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 8품목								원재료로 사용 ●벌꿀을 ●호두를 제외한 견과류
		卵 Egg 계란	乳 Milk 우유	小麦 Wheat 밀가루	そば Buckwheat 메밀	落花生 Peanut 땅콩	えび Shrimp 새우	かに Crab 메밀	くるみ Walnuts 호두	
<b>グランドフードメニュー</b>		<b>그랜드 식사 메뉴</b>								
■季節のドレッシング・季節のスープ		■제철 드레싱, 제철 스프								
国産にんじんドレッシング(※店内調理用)	국산 당근 드레싱	-	●	●	-	-	-	-	-	-
純白たまねぎドレッシング(※店内調理用)	순백 양파 드레싱	-	-	●	-	-	-	-	-	-
和風しょうゆドレッシング(※店内調理用)	일본식 간장 드레싱	-	●	●	-	-	-	-	-	-
【8/8(木)~販売用】国産にんじんドレッシング	판매용 국산 당근 드레싱	-	-	●	-	-	-	-	-	-
【8/8(木)~販売用】国産たまねぎドレッシング	판매용 양파 드레싱	-	-	-	-	-	-	-	-	-
かぼちゃのポタージュ	호박 포타주	-	●	●	-	-	-	-	-	-
マッシュルームのポタージュ	버섯 포타주	-	●	●	-	-	-	-	-	-
■その他調味料類		■그 외 조미료류								
辛味オイル	매운 기름	-	-	-	-	-	-	-	-	-
パルメザンチーズ(粉チーズ)	치즈 가루	-	●	-	-	-	-	-	-	-
粒入りマスタード	홀그레인 머스터드	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ステーキソース(シャリアピン)	스테이크 소스	-	●	●	-	-	-	-	-	-
バジルソース	바질 소스	●	●	●	-	-	-	-	-	●개슈
■キッズセット		■어린이 스파게티 세트								
ミートソースパゲッティ	미트 소스 스파게티	-	●	●	-	-	-	-	-	-
クリームソースパゲッティ	크림 소스 파스타	-	●	●	-	-	-	-	-	-
ひとくちゼリー	젤리	-	-	-	-	-	-	-	-	-
マンダリンオレンジジュース(100%)	만다린 오렌지 주스	-	-	-	-	-	-	-	-	-
りんごジュース(100%)	사과 주스	-	-	-	-	-	-	-	-	-

# ■ イタリアンダイニングDoNA Italian Dining DONA 알레르기 정보

갱신일 2024/11/15

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.

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。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.

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。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기) □

枠内の▲印は別添えソース類に含むアレルゲンを意味します。(メニューの原材料と重複するものは●印で表記)

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다. 枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 8품목								원재료로 사용	
		卵 Egg 계란	乳 Milk 우유	小麦 Wheat 밀가루	そば Buckwheat 메밀	落花生 Peanut 땅콩	えび Shrimp 새우	かに Crab 메밀	くるみ Walnuts 호두	● 벌꿀을	● 호두를 제외한 견과류
<b>季節限定フードメニュー 한정 식사 메뉴</b>											
<b>■ 스파게티</b>		<b>■ 스파게티</b>									
オマール海老香る姫鯛のフイヤベースパスタ	랍스터 향의 자붕돔과 어패류 부야베스 수프 파스타	-	●	●	-	-	●	-	-	-	
大粒広島牡蠣と帆立の醤油バター風味	굴, 가리비, 소송채 버터 간장 파스타	-	●	●	-	-	-	-	-	-	
大粒広島牡蠣と小松菜のクリームソース	굴과 소송채 크림소스 파스타	-	●	●	-	-	-	-	-	-	
国産牛のプレミアムミートソース	일본 국산 소고기 프리미엄 미트소스 파스타	-	●	●	-	-	-	-	-	-	
<b>■ 와인フェア 前菜</b>		<b>■ 전채</b>									
富士ハムの国産サラミとスペイン産生ハム	국산 살라미와 스페인산 생 햄	-	●	-	-	-	-	-	-	-	
スモークサーモンのカルパッチョ	훈제 연어 카르파초	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ほうれん草とベーコンのガーリックソテー	시금치와 베이컨 마늘 볶음	-	●	●	-	-	-	-	-	-	
トリッパ(ドナ風 牛もつ塩煮込み)	트리빠 (도나 스타일의 소내장 소금 조림)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ニュージーランド産仔羊のグリル	뉴질랜드산 양고기 그릴	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

# ■ イタリアンダイニングDoNA Italian Dining DONA 알레르기 정보

갱신일 2024/11/15

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.

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。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.

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。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기) □

枠内の▲印は別添えソース類に含むアレルゲンを意味します。(メニューの原材料と重複するものは●印で表記)

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다. 枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 8품목								원재료로 사용 ●별꿀을 ●호두를 제외한 견과류
		卵 Egg 계란	乳 Milk 우유	小麦 Wheat 밀가루	そば Buckwheat 메밀	落花生 Peanut 땅콩	えび Shrimp 새우	かに Crab 메밀	くるみ Walnuts 호두	
<b>グランドドルチェ/ドリンクメニュー</b>		<b>그랜드 디저트, 음료 메뉴</b>								
<b>■ドルチェ</b>		<b>■디저트</b>								
自家製ティラミス	티라미수	●	●	●	-	-	-	-	-	※양주 소량
ピスタチオプリン	피스타치오 푸딩	-	●	-	-	-	-	-	-	●아몬드 ●피스타치오
ミルクジェラート	밀크 젤라토	-	●	-	-	-	-	-	-	-
フォンダンショコラ&ミルクジェラート	퐁당 쇼콜라 & 밀크 젤라토	●	●	●	-	-	-	-	-	-
ドルチェ2種盛り合わせ	돌체 2종 모듬	내용에 따라 다릅니다.								
<b>■ソフトドリンク</b>		<b>■소프트 드링크</b>								
コーヒー (Hot or Iced)	커피 (따뜻한 것 / 차가운 것)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
カフェラテ (Hot or Iced)	카페 라테 (따뜻한 것 / 차가운 것)	-	●	-	-	-	-	-	-	-
紅茶 (Hot or Iced)	홍차 (따뜻한 것 / 차가운 것)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
アイスウロン茶	아이스 우롱차	-	-	-	-	-	-	-	-	-
マンダリンオレンジジュース (100%)	만다린 오렌지 주스	-	-	-	-	-	-	-	-	-
りんごジュース (100%)	사과 주스	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15種の有機野菜ジュース (100%)	유기농 야채 주스	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ジンジャーエール	진저 에일	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ペプシコーラ	펍시 콜라	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>■コーヒーフレッシュなど</b>		<b>■커피 크림 등</b>								
コーヒーフレッシュ	커피 크림 (커피, 아이스 음료용)	-	●	-	-	-	-	-	-	-
スティックシュガー	설탕	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>■ノンアルコールドリンク</b>		<b>■무알코올 음료</b>								
オールフリー (アルコール0%)	무알코올 맥주(알코올 0%)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ノンアルコール梅酒	무알코올 매실주	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>■ビール</b>		<b>■맥주</b>								
サントリー生ビール	생맥주	-	-	-	-	-	-	-	-	-
オールフリー (アルコール0%)	무알코올 맥주(알코올 0%)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>■ハイボール</b>		<b>■하이볼</b>								
角ハイボール	가쿠 하이볼	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ジムビームハイボール	짐 빔 하이볼	-	-	-	-	-	-	-	-	-
カシスハイボール (角)	카시스 하이볼	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ジンジャーハイボール (角)	진저 하이볼	-	-	-	-	-	-	-	-	-



# ■ イタリアンダイニングDoNA Italian Dining DONA 알레르기 정보

갱신일 2024/11/15

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.

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。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.

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。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기) □

枠内の▲印は別添えソース類に含むアレルゲンを意味します。(メニューの原材料と重複するものは●印で表記)

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다. 枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 8품목								원재료로 사용 ● 벌꿀을 ● 호두를 제외한 견과류
		卵 Egg 계란	乳 Milk 우유	小麦 Wheat 밀가루	そば Buckwheat 메밀	落花生 Peanut 땅콩	えび Shrimp 새우	かに Crab 메밀	くるみ Walnuts 호두	
<b>グランドドリンクメニュー</b>		<b>그랜드 음료 메뉴</b>								
<b>■ 果実酒</b>		<b>■ 과실주</b>								
紀州蜂蜜梅酒	기슈 벌꿀 매실주	-	-	-	-	-	-	-	-	● 벌꿀을
<b>■ サワー</b>		<b>■ 사와</b>								
イタリアンレモンサワー	이탈리안 레몬 사와	-	-	-	-	-	-	-	-	-
イタリアンオレンジサワー	이탈리안 오렌지 사와	-	-	-	-	-	-	-	-	-
こだわり酒場のレモンサワー	레몬 사와	-	-	-	-	-	-	-	-	-
カシスサワー	카시스 사와	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ウロンハイ	우롱 하이	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>■ カクテル</b>		<b>■ 칵테일</b>								
カシスオレンジ	카시스 오렌지	-	-	-	-	-	-	-	-	-
カシスウロン	카시스 우롱	-	-	-	-	-	-	-	-	-
モスクミュール	모스크바 물	-	-	-	-	-	-	-	-	-
スクリュードライバー	스크루드라이버	-	-	-	-	-	-	-	-	-
シャンディガフ	샌디 가프	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>■ ウイスキー</b>		<b>■ 위스키</b>								
角	가쿠	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ジムビーム	짐 빔	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>■ スパークリングワイン</b>		<b>■ 스파클링 와인</b>								
ドン・ウルリコ・スプマンテ・ブリュット	Don Ulrico Brut Cuvée del Cappellano	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>■ 白ワイン</b>		<b>■ 화이트 와인</b>								
ピエトレ・デル・ソーレ トレbbiアーノ	PIETRE DEL SOLE Trebbiano	-	-	-	-	-	-	-	-	-
タクン・レゼルヴァ シャルドネ	TAKUN RESERVA CHARDONNAY	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ディービー セミヨン/シャルドネ	DB Semillon Chardonnay	-	-	-	-	-	-	-	-	-
オルガニコベッコ・トレbbiアーノ・シャルドネ	ORGANICO Trebbiano Chardonnay	-	-	-	-	-	-	-	-	-
コーテ・マス マルサンヌ	Cote Mas Marsanne	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	Robert Mondavi Private Selection Chardonnay	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>■ 赤ワイン</b>		<b>■ 레드 와인</b>								
ピエトレ・デル・ソーレ サンジョヴェーゼ	PIETRE DEL SOLE Sangiovese	-	-	-	-	-	-	-	-	-
タクン・レゼルヴァ カベルネ・ソーヴィニオン	TAKUN RESERVA CABERNET SAUVIGNON	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ディービー シラズ/カベルネ	DB Shiraz Cabernet	-	-	-	-	-	-	-	-	-
オルガニコベッコ・サンジョ베ーゼ	ORGANICO Sangiovese	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ファミリー・ラプラス アラムス ルージュ	Famille Laplace ARAMIS Rouge	-	-	-	-	-	-	-	-	-
トゥット・エ・ポッシービレ プリミ티ーヴォ・プーリア	"Tutto è Possibile" Primitivo Puglia	-	-	-	-	-	-	-	-	-
カーニヴォ カベルネ・ソーヴィニオン	CARNIVOR CABERNET SAUVIGNON	-	-	-	-	-	-	-	-	-