

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 アレルギー一覧表

東和フードサービス(株)

更新日 2025/02/03

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・カスターのアレルギーにつきましては、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 2025/02/03


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 ナッツ類を除く 	●はちみつ 	
グランドフードメニュー											
■温菜											
えびのアヒージョ〜フォカッチャ添え〜	-	●	●	-	-	●	-	-	-	-	
追加フォカッチャ（1切れ）	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
4種ソーセージのオープン焼き	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
ほうれん草とベーコンのガーリックソテー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
釜揚げしらすとブロッコリーのガーリックソテー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
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	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	
チキンの香草オープン焼き	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
熱々アンチョビキャベツ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	
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	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
■冷菜											
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	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
スモークサーモン 〜トルコ産トラウトサーモン〜	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
北海道モッツアレラチーズのカプレーゼ	●	●	●	-	-	-	-	-	●カシューナッツ	-	
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〜	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
■サラダ											
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〜	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
国産にんじんドレッシング（※店内調理用）	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
国産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）	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
■肉料理 & 魚料理											
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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
オーストラリア産牛リブロース角切りステーキ	-	▲	▲	-	-	-	-	-	-	-	
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 2025/02/03










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

▲：別添えソース類を含むアレルゲン（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 ●はちみつ ▲ナッツ類を除く 	
グランドフードメニュー										
■スープ&フォカッチャ										
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	-	●	●	-	-	-	-	-	-	
■ナポリ風厚焼きピッツァ										
北海道モッツアレラ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	●	●	●	-	-	-	-	-	-	
ピッツァハーフ&ハーフ ハチミツ添え (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	
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	
■リゾット										
リゾットフォルマッジオ	-	●	●	-	-	-	-	-	-	
リゾットネーロ ~ベネチア風イカスミのリゾット~	-	-	●	-	-	-	-	-	-	
■スパゲッティ トマトソース										
ナポリ風ベスカトーレ ~海の幸の漁師風トマトソース~	-	-	●	-	-	●	-	-	-	
メランザーネ ~なすとベーコンのトマトソース~	-	-	●	-	-	-	-	-	-	
モッツアレラチーズとえびのトマトクリーム	-	●	●	-	-	●	-	-	-	
うにとアスパラのトマトクリーム	-	●	●	-	-	-	-	-	-	
姫鯛のブッタネスカ ~アンチョビトマトソース~	-	●	●	-	-	-	-	-	-	
半熟卵とベーコンのチリトマトカルボナーラ	●	●	●	-	-	-	-	-	-	
ブッタネスカ ~アンチョビトマトソース~	-	●	●	-	-	-	-	-	-	
■スパゲッティ ジェノベーゼ&オイル										
モッツアレラチーズとえびのジェノベーゼ	●	●	●	-	-	●	-	-	●カシューナッツ	
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	
えびとアボカドのジェノベーゼ	●	●	●	-	-	●	-	-	●カシューナッツ	
ボンゴレピアンコ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	
ベネチア風イカスミパスタ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	
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~	-	-	●	-	-	-	-	-	-	
ベネチア風ボンゴレネーロ ~イカスミのボンゴレ~	-	-	●	-	-	-	-	-	-	
姫鯛とアスパラのペペロンチーノ ~アンチョビ風味~	-	-	●	-	-	-	-	-	-	
ショルダーベーコンのペペロンチーノ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	
■スパゲッティ ミートソース										
極旨ミートソース	-	●	●	-	-	-	-	-	-	
北海道モッツアレラチーズとほうれん草のミートソース	-	●	●	-	-	-	-	-	-	
半熟卵とほうれん草のミートクリーム	●	●	●	-	-	-	-	-	-	

■ 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 2025/02/03

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	●くるみ ナッツ類を除く 	●はちみつ 	
グランドフードメニュー											
■スパゲッティ クリームソース											
カルボナーラ	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
チキンときのこのクリームソース	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
スモークサーモンとほうれん草のクリームソース	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
ういのカルボナーラ	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
■スープパスタ											
フィヤベース風スープパスタ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	
■スパゲッティ 和風											
なすとベーコンの醤油バター風味	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
たっぷりきのこ大葉の和風	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
博多明太子といか・大葉・海苔	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
たらこといか・大葉・海苔	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
半熟卵と具だくさん野菜の醤油バター風味	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
ホタテときのこのたらこクリーム ～シシリー風～	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
えびとアスパラの明太子クリーム	-	●	●	-	-	●	-	-	-	-	
■セットメニュー限定スパゲッティ											
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。										
■パルマ産 パルミジャーノレッジャーノ【一部店舗限定】											
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	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
■ライスメニュー【一部店舗限定】											
椿屋特製ビーフカレー	-	●	●	-	-	-	-	-	●ココナッツ	-	
ライス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
■セットメニュー											
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）	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
自家製ティラミス（ハーフ）	●	●	●	-	-	-	-	-	-	※洋酒を少量使用	

■ 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 2025/02/03

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	●くるみ ナッツ類を除く 	●はちみつ 	
グランドフードメニュー											
■トッピング											
ふんわりバルミジャーノチーズ	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	
野菜（ブロッコリー・ほうれん草）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
小えび	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	
ベーコン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
とろ〜りチーズ	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	
辛口	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	
■季節のドレッシング・季節のスープ											
国産にんじんドレッシング（※店内調理用）	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
国産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）	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
【販売用】国産にんじんドレッシング（200ml）	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	
【販売用】国産たまねぎドレッシング（200ml）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
かぼちゃのポタージュ	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
マッシュルームのポタージュ	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
■その他調味料類											
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	-	
■キッズセット											
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 2025/02/03

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	●くるみ ナッツ類を除く 	●はちみつ 	
季節限定フードメニュー											
■スパゲッティ											
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	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
■ワインフェア 前菜											
富士ハムの国産サラミとスペイン産生ハム	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	
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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
広島県産大粒牡蠣のアヒージョ	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	
広島県産大粒牡蠣とほうれん草のガーリックソテー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
■生パスタの日（7・8日限定）											
鯛だし香る姫鯛と帆立のスープパスタ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	
期間限定フードメニュー（一部店舗限定）											
■スパゲッティ											
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 2025/02/03










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  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	
グランドドルチェ/ドリンクメニュー										
■ドルチェ										
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	-	●	-	-	-	-	-	-	-	
ドルチェ2種盛り合わせ	内容により異なります。									
■ソフトドリンク										
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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
■コーヒーフレッシュなど										
コーヒーフレッシュ	-	●	-	-	-	-	-	-	-	
スティックシュガー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
■ノンアルコールドリンク										
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)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ノンアルコールサングリア	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
オールフリー (アルコール0%)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
■ビール										
サントリー生ビール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
オールフリー (アルコール0%)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
■ハイボール										
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)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
■果実酒										
紀州蜂蜜梅酒	-	-	-	-	-	-	-	-	●はちみつ	
■サワー										
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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

■ 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 2025/02/03











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	●くるみ ●はちみつ ▲ナッツ類を除く 	●はちみつ ▲ナッツ類を除く 	
グランドドリンクメニュー											
■カクテル											
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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
■ウイスキー											
角	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ジムビーム	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
■スパークリングワイン											
ラルス・スブマンテ・ブリュット	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
■白ワイン											
テッレ・パッセーリ トレツピアーノ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
タヴェルネッロ オルガニコベッロ・トレツピアーノ・シャルドネ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
プール・マ・ギュール リースリング	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
カンガルー リッジ シャルドネ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
オイスターベイ ソーヴィニヨンブラン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
■赤ワイン											
テッレ・パッセーリ モンテプルチアーノダブルツツォ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
タヴェルネッロ オルガニコベッロ・サンジョベーゼ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
メルロー／バロンフィリップ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
カンガルー リッジ カベルネソーヴィニヨン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
オイスターベイ ピノノワール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
カーニヴォ カベルネ・ソーヴィニヨン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
期間限定ドリンクメニュー											
■冬のワインフェア											
ミオネット プロセッコ DOC	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
オイスターベイ ソーヴィニヨンブラン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
オイスターベイ ピノノワール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	