

PP. 2-6 菜单

PP. 7-8 甜点, 饮料菜单

■ イタリアンダイニングDoNA Italian Dining DONA 过敏源信息

更新日期 2025/02/28

请务必阅读。
必ずお読みください。

过敏体质的客人请告知服务员。
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。

本店采用的是当季新鲜食材，因此菜单的内容和产地有可能会存在差异。
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。

◆遵照食品卫生法对以下情况进行标示。
日本法令中规定的“特定原材料8品类”，以及建议标示的项目“核桃”
◆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」



除上述项目外，还另外列出了以下2点。

1. 「核桃之外的坚果类」
2. 「蜂蜜」

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」

含过敏物质的食材在同一生产线制造，并在同一厨房内烹饪。
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。

除特定原材料8品类以外，本店还有使用到其他含过敏物质的商品。
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。

饮料中的牛奶类添加物内为含乳糖类。
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。

因季节变化而变更的调料、汤，以及客户使用到的调味的过敏源等相关信息将另行记载。
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 过敏源信息

更新日期 2025/02/28

飲料中の牛乳類添加物内为含乳糖类。

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。

因季节变化而变更的调料、汤，以及客户使用到的调味的过敏源等相关信息将另行记载。

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。

框内添加▲标记的表示添加的调味酱内所含有的过敏源。（与菜单中原材料重叠的过敏源采用●表示）

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）

框内帯●标示的是作为原材料使用的意思。 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 日文菜单名称	菜单名称(中文)	特定原材料8品类								作为原材料使用
		卵 Egg 鸡蛋	乳 Milk 牛奶	小麦 Wheat 小麦	そば Buckwheat 荞麦	落花生 Peanut 花生	えび Shrimp 虾	かに Crab 螃蟹	くるみ Walnuts 核桃	●蜂蜜 ●核桃之外的坚果类
グランドフードメニュー 大菜单										
■温菜		■热菜								
えびのアヒージョ〜フォカッチャ添え〜	蒜香虾油炸大蒜〜带意大利香料面包〜	—	●	●	—	—	●	—	—	—
追加フォカッチャ (1切れ)	意大利香料面包	—	●	●	—	—	—	—	—	—
4種ソーセージのオープン焼き	烤箱烤制4种香肠	—	●	●	—	—	—	—	—	—
ほうれん草とベーコンのガーリックソテー	香蒜菠菜	—	—	—	—	—	—	—	—	—
釜揚げしらすとブロッコリーのガーリックソテー	蒜炒水煮银鱼和西兰花	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1/2日分の野菜のオープン焼き〜バジルソース添え〜	烤蔬菜	●	●	●	—	—	—	—	—	▲腰果
あさりとムール貝の白ワイン蒸し	白葡萄酒蒸花蛤、貝類	—	—	●	—	—	—	—	—	—
チキンの香草オープン焼き	香草烤鸡	—	—	—	—	—	—	—	—	—
熱々アンチョビキャベツ	鉄板小银鱼酱炒心菜	—	—	●	—	—	—	—	—	—
たっぷりえびのマカロニグラタン	鲜虾焗烤通心粉	—	●	●	—	—	●	—	—	—
贅沢ミートのラザニア	意大利肉酱千层面	—	●	●	—	—	—	—	—	—
■冷菜		■凉菜								
自社製 ぱりぱりフライドパスタ	炸意面	—	●	●	—	—	—	—	—	—
スモークサーモンとアボカドのクリームチーズ	烟熏三文鱼牛油果奶油干酪口味	●	●	●	—	—	—	—	—	—
スモークサーモン 〜トルコ産トラウトサーモン〜	烟熏三文鱼 (土耳其产虹鳟鱼)	—	—	—	—	—	—	—	—	—
北海道モッツアレラチーズのカプレーゼ	北海道产马苏里拉奶酪的卡布里沙拉	●	●	●	—	—	—	—	—	●腰果
3種前菜盛り合わせ 内容はスタッフにお尋ねください。	前菜拼盘	内容不同而有所差异。								
スペイン産生ハム 〜ハモンセラーノ〜	西班牙产生火腿	—	—	—	—	—	—	—	—	—
■サラダ		■沙拉								
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	烟熏三文鱼马苏里拉芝士沙拉 ※时令敷料、的过敏原除外	—	●	—	—	—	—	—	—	—
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	帕尔玛干酪芝士生火腿美味沙拉 ※时令敷料、的过敏原除外	—	●	—	—	—	—	—	—	—
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〜	轻炒青菜的温沙拉 〜日式酱油酱料〜	—	●	●	—	—	—	—	—	—
国産にんじんドレッシング (※店内調理用)	萝卜敷料	—	●	●	—	—	—	—	—	—
国産たまねぎドレッシング (※店内調理用)	纯白洋葱敷料	—	—	●	—	—	—	—	—	—
和風しょうゆドレッシング (※店内調理用)	日式酱油酱料	—	●	●	—	—	—	—	—	—
■肉料理 & 魚料理		■肉类和鱼类料理								
姫鯛・あさり・ムール貝のアクアパッツァ	意式海鲜乱炖 (Acqua Pazza)	—	—	●	—	—	—	—	—	—
アメリカ産サーロインステーキ	美式沙朗牛排	—	▲	▲	—	—	—	—	—	—
ニュージーランド産仔羊のグリル	带骨羊排	—	—	—	—	—	—	—	—	—
オーストラリア産牛リブブロス角切りステーキ	烤肋骨切块牛排	—	▲	▲	—	—	—	—	—	—
牛タンの赤ワイン煮込み	红酒炖牛舌	—	●	●	—	—	—	—	—	—

■ イタリアンダイニングDoNA Italian Dining DONA 过敏源信息

更新日期 2025/02/28

飲料中の牛奶类添加物内为含乳糖类。

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。

因季节变化而变更的调料、汤，以及客户使用到的调味的过敏源等相关信息将另行记载。

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。

框内添加▲标记的表示添加的调味酱内所含有的过敏源。（与菜单中原材料重叠的过敏源采用●表示）

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）

框内帯●标示的是作为原材料使用的意思。 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 日文菜单名称	菜单名称(中文)	特定原材料8品类								作为原材料使用
		卵 Egg 鸡蛋	乳 Milk 牛奶	小麦 Wheat 小麦	そば Buckwheat 荞麦	落花生 Peanut 花生	えび Shrimp 虾	かに Crab 螃蟹	くるみ Walnuts 核桃	●蜂蜜 ●核桃之外的坚果类
グランドフードメニュー 大菜单										
■スープ&フォカッチャ		■汤、意大利香料面包								
季節のスープ	季節风味汤	根据调料、汤不同而有所差异。具体请参考“敷料、汤”一栏。								
フォカッチャ	意大利香料面包	-	●	●	-	-	-	-	-	-
■ナポリ風厚焼きピッツァ		■比萨								
北海道モッツアレラチーズ入りマルゲリータ	玛格丽特比萨	●	●	●	-	-	-	-	-	●腰果
サーモンクリームチーズのピッツァ	三文鱼奶油干酪口味比萨	●	●	●	-	-	-	-	-	-
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)	披萨 半份&半份 (玛格丽塔和四种奶酪披萨)	●	●	●	-	-	-	-	-	●腰果 ▲蜂蜜
クアトロ・フォルマッジ ハチミツ添え	四色芝士比萨	-	●	●	-	-	-	-	-	▲蜂蜜
釜揚げしらすのジェノベーゼピッツァ	水煮银鱼佐热那亚披萨	●	●	●	-	-	-	-	-	●腰果
■リゾット		■意式烩饭								
リゾットフォルマッジオ	奶酪烩饭	-	●	●	-	-	-	-	-	-
リゾットネーロ ~ベネチア風イカスミのリゾット~	威尼斯风味墨鱼汁烩饭	-	-	●	-	-	-	-	-	-
■スパゲッティ トマトソース		■意大利面 蕃茄酱口味								
ナポリ風ベスカトーレ ~海の幸の漁師風トマトソース~	海鲜番茄面	-	-	●	-	-	●	-	-	-
メランザーネ ~なすとベーコンのトマトソース~	茄子与培根的番茄风味	-	-	●	-	-	-	-	-	-
モッツアレラチーズとえびのトマトクリーム	奶酪、虾、奶油番茄风味	-	●	●	-	-	●	-	-	-
うにとアスパラのトマトクリーム	海胆葱须菜奶油番茄风味	-	●	●	-	-	-	-	-	-
姫鯛のブッタネスカ ~アンチョビトマトソース~	姬鯛凤尾鱼番茄酱意大利面	-	●	●	-	-	-	-	-	-
半熟卵とベーコンのチリトマトカルボナーラ	半熟蛋和培根佐辣椒番茄培根蛋面意大利面	●	●	●	-	-	-	-	-	-
ブッタネスカ ~アンチョビトマトソース~	烟花女意大利面（凤尾鱼番茄酱意大利面）	-	●	●	-	-	-	-	-	-
■スパゲッティ ジェノベーゼ&オイル		■意大利面 青酱口味&油								
モッツアレラチーズとえびのジェノベーゼ	奶酪、虾、罗勒风味	●	●	●	-	-	●	-	-	●腰果
釜揚げしらすとブロッコリーのジェノベーゼ	焯小沙丁鱼西兰花青酱口味	●	●	●	-	-	-	-	-	●腰果
えびとアボカドのジェノベーゼ	虾牛油果青酱口味	●	●	●	-	-	●	-	-	●腰果
ボンゴレピアンコ	香辣花蛤意面	-	-	●	-	-	-	-	-	-
ベネチア風イカスミパスタ	墨鱼汁意大利面	-	-	●	-	-	-	-	-	-
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~	微辣蒜香菠菜意面	-	-	●	-	-	-	-	-	-
ベネチア風ボンゴレネーロ ~イカスミのボンゴレ~	威尼斯风味蛤蜊墨鱼汁意面	-	-	●	-	-	-	-	-	-
姫鯛とアスパラのペペロンチーノ ~アンチョビ風味~	姬鯛芦笋蒜椒口味~凤尾鱼风味~	-	-	●	-	-	-	-	-	-
ショルダーベーコンのペペロンチーノ	肩肉培根蒜香辣椒意面	-	-	●	-	-	-	-	-	-
■スパゲッティ ミートソース		■意大利面 肉酱口味								
極旨ミートソース	肉酱意面	-	●	●	-	-	-	-	-	-
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	北海道产马苏里拉奶酪菠菜肉酱意面	-	●	●	-	-	-	-	-	-
半熟卵とほうれん草のミートクリーム	半熟鸡蛋菠菜肉酱口味	●	●	●	-	-	-	-	-	-

■ イタリアンダイニングDoNA Italian Dining DONA 过敏源信息

更新日期 2025/02/28

飲料中の牛奶类添加物内为含乳糖类。

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。

因季节变化而变更的调料、汤，以及客户使用到的调味的过敏源等相关信息将另行记载。

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。

框内添加▲标记的表示添加的调味酱内所含有的过敏源。（与菜单中原材料重叠的过敏源采用●表示）

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）

框内帯●标示的是作为原材料使用的意思。 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 日文菜单名称	菜单名称(中文)	特定原材料8品类								作为原材料使用
		卵 Egg 鸡蛋	乳 Milk 牛奶	小麦 Wheat 小麦	そば Buckwheat 荞麦	落花生 Peanut 花生	えび Shrimp 虾	かに Crab 螃蟹	くるみ Walnuts 核桃	●蜂蜜 ●核桃之外的坚果类
グランドフードメニュー 大菜单										
■スパゲッティ クリームソース		■意大利面 奶油酱口味								
カルボナーラ	培根蛋酱意大利面	●	●	●	-	-	-	-	-	-
チキンときのこのクリームソース	鸡肉蘑菇奶油意面	-	●	●	-	-	-	-	-	-
スモークサーモンとほうれん草のクリームソース	烟熏三文鱼奶油菠菜意面	-	●	●	-	-	-	-	-	-
ういのカルボナーラ	海胆芦笋奶油培根意面	●	●	●	-	-	-	-	-	-
ベーコンとほうれん草のクリームソース	培根菠菜奶油酱口味	-	●	●	-	-	-	-	-	-
えびときのこのたらこクリーム	鲜虾与蘑菇的鳕鱼子奶油意大利面	-	●	●	-	-	●	-	-	-
■スープパスタ		■汤意大利面								
ピヤベース風スープパスタ	普鲁旺斯风味鱼汤意大利面	-	-	●	-	-	●	-	-	-
■スパゲッティ 和風		■意大利面 日式酱油口味								
なすとベーコンの醤油バター風味	茄子培根酱油风味意面	-	●	●	-	-	-	-	-	-
たっぷりきのこ大葉の和風	满满的蘑菇青紫苏和风口味	-	●	●	-	-	-	-	-	-
博多明太子といか・大葉・海苔	日式意面（明太子・乌贼）	-	●	●	-	-	-	-	-	-
たらこといか・大葉・海苔	日的意大利面（鳕鱼子・乌贼）	-	●	●	-	-	-	-	-	-
半熟卵と具だくさん野菜の醤油バター風味	半熟蛋蔬菜黄油酱油意面	●	●	●	-	-	-	-	-	-
ホタテときのこのたらこクリーム ～シシリー風～	扇贝和蘑菇佐咸鳕鱼子奶油意大利面	-	●	●	-	-	-	-	-	-
えびとアスパラの明太子クリーム	虾与明太子奶油酱	-	●	●	-	-	●	-	-	-
■パルマ産 パルミジャーノレッジャーノ【一部店舗限定】		■帕尔马干酪								
パルミジャーノレッジャーノリゾット	帕尔马干酪 意式烩饭	-	●	●	-	-	-	-	-	-
パルミジャーノレッジャーノパスタ	帕尔马干酪 意大利面	-	●	●	-	-	-	-	-	-
■セットメニュー		■套餐								
サラダ ※右記はドレッシングのアレルゲンを除く	绿色沙拉 ※时令敷料、的过敏原除外	-	-	-	-	-	-	-	-	-
季節のスープ 内容はスタッフにお尋ねください。	季節风味汤	根据调料、汤不同而有所差异。具体请参考“敷料、汤”一栏。								

■ イタリアンダイニングDoNA Italian Dining DONA 过敏源信息

更新日期 2025/02/28

飲料中の牛奶类添加物内为含乳糖类。

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。

因季节变化而变更的调料、汤，以及客户使用到的调味的过敏源等相关信息将另行记载。

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。

框内添加▲标记的表示添加的调味酱内所含有的过敏源。（与菜单中原材料重叠的过敏源采用●表示）

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）

框内帯●标示的是作为原材料使用的意思。 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 日文菜单名称	菜单名称(中文)	特定原材料8品類								作为原材料使用
		卵 Egg 鸡蛋	乳 Milk 牛奶	小麦 Wheat 小麦	そば Buckwheat 荞麦	落花生 Peanut 花生	えび Shrimp 虾	かに Crab 螃蟹	くるみ Walnuts 核桃	●蜂蜜 ●核桃之外的坚果类
グランドフードメニュー 大菜单										
■トッピング		■配料								
ふんわりバルミジャーノチーズ	帕尔马干酪 奶酪	-	●	-	-	-	-	-	-	-
野菜（ブロッコリー・ほうれん草）	浇头蔬菜（西兰花和菠菜）	-	-	-	-	-	-	-	-	-
小えび	虾馅	-	-	-	-	-	●	-	-	-
ベーコン	培根配料	-	-	-	-	-	-	-	-	-
とろ〜りチーズ	配料奶酪	-	●	-	-	-	-	-	-	-
辛口	辛辣的	-	-	●	-	-	-	-	-	-
■季節のドレッシング・季節のスープ		■季節风味敷料、季節风味汤								
国産にんじんドレッシング（※店内調理用）	萝卜敷料	-	●	●	-	-	-	-	-	-
国産たまねぎドレッシング（※店内調理用）	纯白洋葱敷料	-	-	●	-	-	-	-	-	-
和風しょうゆドレッシング（※店内調理用）	日式酱油酱料	-	●	●	-	-	-	-	-	-
【販売用】国産にんじんドレッシング（200ml）	贩售用萝卜敷料	-	-	●	-	-	-	-	-	-
【販売用】国産たまねぎドレッシング（200ml）	贩售用洋葱敷料	-	-	-	-	-	-	-	-	-
マッシュルームのポタージュ	蘑菇浓汤	-	●	●	-	-	-	-	-	-
3種野菜のグリーンポタージュ（ブロッコリー・ほうれん草・グリーンピース）	3种蔬菜浓汤	-	●	●	-	-	-	-	-	-
■その他調味料類		■其他调味料								
辛味オイル	西式辣油	-	-	-	-	-	-	-	-	-
バルメザンチーズ（粉チーズ）	芝士粉	-	●	-	-	-	-	-	-	-
粒入りマスタード	芥末籽酱	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ステーキソース（シャリアピン）	牛排酱汁	-	●	●	-	-	-	-	-	-
バジルソース	罗勒酱	●	●	●	-	-	-	-	-	●腰果
■キッズセット		■儿童意大利面条套餐								
ミートソーススパゲッティ	肉酱意面	-	●	●	-	-	-	-	-	-
クリームソーススパゲッティ	奶油意面	-	●	●	-	-	-	-	-	-
ひとくちゼリー	果冻	-	-	-	-	-	-	-	-	-
マンダリンオレンジジュース（100%）	柑橘汁	-	-	-	-	-	-	-	-	-
りんごジュース（100%）	苹果汁	-	-	-	-	-	-	-	-	-

■ イタリアンダイニングDoNA Italian Dining DONA 过敏源信息

更新日期 2025/02/28

飲料中の牛奶类添加物内为含乳糖类。

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。

因季节变化而变更的调料、汤，以及客户使用到的调味的过敏源等相关信息将另行记载。

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。

框内添加▲标记的表示添加的调味酱内所含有的过敏源。（与菜单中原材料重叠的过敏源采用●表示）

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）

框内帯●标示的是作为原材料使用的意思。 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 日文菜单名称	菜单名称(中文)	特定原材料8品类								作为原材料使用
		卵 Egg 鸡蛋	乳 Milk 牛奶	小麦 Wheat 小麦	そば Buckwheat 荞麦	落花生 Peanut 花生	えび Shrimp 虾	かに Crab 螃蟹	くるみ Walnuts 核桃	●蜂蜜 ●核桃之外的坚果类
季節限定フードメニュー		限定菜单								
■スパゲッティ		■意大利面								
釜揚げ桜えびと春キャベツのアンチョビソース	春甘蓝和樱花虾凤尾鱼酱汁意大利面	-	-	●	-	-	●	-	-	-
新じゃがいもとローストチキンのジェノベーゼ	新马铃薯与烤鸡的罗勒酱意大利面	●	●	●	-	-	-	-	-	●腰果
紅ずわい蟹とえびのオマールソース	日本国产红雪蟹佐龙虾酱意大利拌面	-	●	●	-	-	●	●	-	-
ベーコンとほうれん草のクリームソース	培根菠菜奶油酱口味	-	●	●	-	-	-	-	-	-
えびときのこのたらこクリーム	鲜虾与蘑菇的鳕鱼子奶油意大利面	-	●	●	-	-	●	-	-	-
■ワインフェア 前菜		■开胃菜								
富山県産ホタルイカのアヒージョ	富山县出产的萤火鱿蒜香橄榄油炖菜	-	●	●	-	-	-	-	-	-
スペイン産生ハム ～ハモンセラーノ～	西班牙产生火腿	-	-	-	-	-	-	-	-	-
富山県産ホタルイカのピッツァ ～マリナーラ～	富山县产萤火鱿的马里纳拉萨	-	●	●	-	-	-	-	-	-
若鶏の香草オープン焼き	香草烤嫩鸡	●	●	●	-	-	-	-	-	-
ニュージーランド産仔羊のグリル	带骨羊排	-	-	-	-	-	-	-	-	-

■ イタリアンダイニングDoNA Italian Dining DONA 过敏源信息

更新日期 2025/02/28

飲料中の牛乳類添加物内为含乳糖类。

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。

因季节变化而变更的调料、汤，以及客户使用到的调味的过敏源等相关信息将另行记载。

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。

框内添加▲标记的表示添加的调味酱内所含有的过敏源。（与菜单中原材料重叠的过敏源采用●表示）

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）

框内帯●标示的是作为原材料使用的意思。 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 日文菜单名称	菜单名称(中文)	特定原材料8品類								作为原材料使用
		卵 Egg 鸡蛋	乳 Milk 牛奶	小麦 Wheat 小麦	そば Buckwheat 荞麦	落花生 Peanut 花生	えび Shrimp 虾	かに Crab 螃蟹	くるみ Walnuts 核桃	●蜂蜜 ●核桃之外的坚果类
グランドドルチェ/ドリンクメニュー 大菜单										
■ドルチェ		■甜点								
自家製ティラミス	提拉米苏	●	●	●	-	-	-	-	-	※少量西洋酒
ピスタチオプリン	开心果布丁	-	●	-	-	-	-	-	-	●杏仁 ●开心果
ミルクジェラート	牛奶冰淇淋	-	●	-	-	-	-	-	-	-
ドルチェ2種盛り合わせ	2种甜点拼盘	内容不同而有所差异。								
■ソフトドリンク		■软饮料								
コーヒー (Hot or Iced)	咖啡 (热/冷)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
カフェラテ (Hot or Iced)	咖啡拿铁 (热/冰)	-	●	-	-	-	-	-	-	-
紅茶 (Hot or Iced)	红茶(热/冷)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
アイスウーロン茶	冷乌龙茶	-	-	-	-	-	-	-	-	-
マンダリンオレンジジュース (100%)	柑橘汁	-	-	-	-	-	-	-	-	-
りんごジュース (100%)	苹果汁	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15種の有機野菜ジュース (100%)	蔬菜汁	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ジンジャーエール	威尔金森姜味汽水	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ペプシコーラ	百事可乐	-	-	-	-	-	-	-	-	-
■コーヒーフレッシュなど		■奶精 etc.								
コーヒーフレッシュ	奶精 (咖啡、冰镇饮料专用)	-	●	-	-	-	-	-	-	-
スティックシュガー	砂糖	-	-	-	-	-	-	-	-	-
■ノンアルコールドリンク		无酒精饮料								
オールフリー (アルコール0%)	全部免费	-	-	-	-	-	-	-	-	-
■ビール		■啤酒								
サントリー生ビール	生啤酒	-	-	-	-	-	-	-	-	-
オールフリー (アルコール0%)	全部免费	-	-	-	-	-	-	-	-	-
■ハイボール		■苏打威士忌								
角ハイボール	角瓶苏打威士忌	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ジムビームハイボール	占边苏打威士忌	-	-	-	-	-	-	-	-	-
カシスハイボール (角)	黑加仑威士忌	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ジンジャーハイボール (角)	姜汁苏打威士忌	-	-	-	-	-	-	-	-	-
■果実酒		■果汁酒								
紀州蜂蜜梅酒	纪州蜂蜜梅酒	-	-	-	-	-	-	-	-	●蜂蜜
■サワー		■酸味鸡尾酒								
イタリアンレモンサワー	意大利柠檬甜酒	-	-	-	-	-	-	-	-	-
イタリアンオレンジサワー	意大利橙子甜酒	-	-	-	-	-	-	-	-	-
こだわり酒場のレモンサワー	精致酒吧的柠檬酸味鸡尾酒	-	-	-	-	-	-	-	-	-
カシスサワー	黑加仑鸡尾酒	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ウーロンハイ	乌龙苏打威士忌	-	-	-	-	-	-	-	-	-

■ イタリアンダイニングDoNA Italian Dining DONA 过敏源信息

更新日期 2025/02/28

飲料中の牛奶类添加物内为含乳糖类。

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。

因季节变化而变更的调料、汤，以及客户使用到的调味的过敏源等相关信息将另行记载。

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。

框内添加▲标记的表示添加的调味酱内所含有的过敏源。（与菜单中原材料重叠的过敏源采用●表示）

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）

框内帯●标示的是作为原材料使用的意思。 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 日文菜单名称	菜单名称(中文)	特定原材料8品類								作为原材料使用
		卵 Egg 鸡蛋	乳 Milk 牛奶	小麦 Wheat 小麦	そば Buckwheat 荞麦	落花生 Peanut 花生	えび Shrimp 虾	かに Crab 螃蟹	くるみ Walnuts 核桃	●蜂蜜 ●核桃之外的坚果类
グランドドリンクメニュー 大饮料菜单										
■カクテル		■鸡尾酒								
カシスオレンジ	黑加仑橙汁	-	-	-	-	-	-	-	-	-
カシスウーロン	黑加仑乌龙	-	-	-	-	-	-	-	-	-
モスコミュール	莫斯科骡子	-	-	-	-	-	-	-	-	-
スクリュードライバー	螺丝起子	-	-	-	-	-	-	-	-	-
シャンディガフ	香迪啤酒	-	-	-	-	-	-	-	-	-
■ウイスキー		■威士忌								
角	角	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ジムビーム	占边	-	-	-	-	-	-	-	-	-
■スパークリングワイン		■起泡酒								
ラルス・スプマンテ・ブリュット	"Larus" Spumante Brut Trebbiano	-	-	-	-	-	-	-	-	-
■白ワイン		■白酒								
テッレ・パッセーリ トレブビアーノ	Terre Passeri Trebbiano	-	-	-	-	-	-	-	-	-
タヴェルネッロ オルガニコベッロ・トレブビアーノ・シャルドネ	ORGANICO Trebbiano Chardonnay	-	-	-	-	-	-	-	-	-
プール・マ・ギュール リースリング	Pour Ma Gueule Riesling	-	-	-	-	-	-	-	-	-
カンガルー リッジ シャルドネ	Kangaroo Ridge Chardonnay	-	-	-	-	-	-	-	-	-
オイスターベイ ソーヴィニオンブラン	Oyster Bay Sauvignon Blanc	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	-	-	-	-	-	-	-	-	-
■赤ワイン		■红酒								
テッレ・パッセーリ モンテプルチアーノダブルッツォ	Terre Passeri Montepulciano d'Abruzzo	-	-	-	-	-	-	-	-	-
タヴェルネッロ オルガニコベッロ・サンジョベーゼ	ORGANICO Sangiovese	-	-	-	-	-	-	-	-	-
メルロー／パロンフィリップ	Baron Philippe de Rothschild Pays d'Oc Merlot	-	-	-	-	-	-	-	-	-
カンガルー リッジ カベルネソーヴィニオン	Kangaroo Ridge Cabernet Sauvignon	-	-	-	-	-	-	-	-	-
オイスターベイ ピノノワール	Oyster Bay Pinot Noir	-	-	-	-	-	-	-	-	-
カーニヴォ カベルネ・ソーヴィニオン	CARNIVOR CABERNET SAUVIGNON	-	-	-	-	-	-	-	-	-