

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 2025/05/16

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。

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 鸡蛋	 乳 牛奶	 小麦 小麦	 そば 荞麦	 落花生 花生	 えび 虾	 かに 螃蟹	 くるみ 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	鉄板小银鱼酱炒卷心菜			●						
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ロース角切りステーキ	烤肋骨切块牛排		▲	▲						
牛タンの赤ワイン煮込み	红酒炖牛舌		●	●						

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	海胆竜须菜奶油番茄风味		●	●						
姫鯛のブッタネスカ　～アンチョビトマトソース～	姬鲷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	焯小沙丁鱼西蓝花青酱口味	●	●	●					●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～	姬鲷芦笋蒜椒口味～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	●	●	●						

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 鸡蛋	 乳 牛奶	 小麦 小麦	 そば 荞麦	 落花生 花生	 えび 虾	 かに 螃蟹	 くるみ 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		●	●						
■スープパスタ		■汤意大利面								
ブイ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）		●	●						
半熟卵と具た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		●	●			●			
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		●	●			●			
えびときのこの明太子クリーム	鲜虾与蘑菇的辣鳕鱼子奶油意大利面		●	●			●			
■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 過敏源情報

更新日期 2025/05/16

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	
		 Egg 鸡蛋	 Milk 牛奶	 Wheat 小麦	 Buckwheat 荞麦	 Peanut 花生	 Shrimp 虾	 Crab 螃蟹	 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 過敏源情報

更新日期 2025/05/16

飲料中の牛乳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	
		 Egg 鸡蛋	 Milk 牛奶	 Wheat 小麦	 Buckwheat 荞麦	 Peanut 花生	 Shrimp 虾	 Crab 螃蟹	 Walnuts 核桃	●蜂蜜  ●核桃-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									
国産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		●	●			●	●			
浜名湖産 生海苔とあさりのペペロンチーノ	生海苔与蛤蜊的意式辣味意大利面			●							
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	
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		●	●			●				
えびときのこの明太子クリーム	鲜虾与蘑菇的辣鳕鱼子奶油意大利面		●	●			●				
■ワインフェア 前菜		■开胃菜									
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。									
4種ソーセージのオープン焼き	烤箱烤制 4 种香肠		●	●							
ゴルゴンゾーラのニョッキ	戈贡佐拉芝士团子面		●	●							

■新宿 紀伊國屋店OPEN記念 スパゲッティ	■新宿限定菜单									
新宿ミートソース	新宿风浓厚肉酱意大利面，撒帕玛森芝士		●	●						

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	
		 Egg 鸡蛋	 Milk 牛奶	 Wheat 小麦	 Buckwheat 荞麦	 Peanut 花生	 Shrimp 虾	 Crab 螃蟹	 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	●	●	●							
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)	咖啡 (热)										
コーヒー (Iced)	咖啡 (冷)										
カフェラテ (Hot)	咖啡拿铁 (热)		●								
カフェラテ (Iced)	咖啡拿铁 (冰)		●								
紅茶 (Hot)	红茶(热)		●								
紅茶 (Iced)	红茶(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		■不含酒精饮料									
赤ワインテイスト (葡萄果汁100%ジュース)	红葡萄汁										
白ワインテイスト (葡萄果汁100%ジュース)	白葡萄汁										
オールフリー (アルコール0%)	無酒精啤酒										
■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%)	無酒精啤酒										
■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	

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 鸡蛋	 乳 牛奶	 小麦 小麦	 そば 荞麦	 落花生 花生	 えび 虾	 かに 螃蟹	 くるみ 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								
■ 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	柠檬鸡尾酒									
カシスサワー	黑加仑鸡尾酒									
ウーロンハイ	乌龙茶烧酒									
■ ハイボール・サワー（新宿紀伊國屋店）		■ 苏打威士忌/酸味鸡尾酒								
角ハイボール（缶）350m l	角瓶苏打威士忌									
こだわり酒場のレモンサワー（缶）350m l	柠檬鸡尾酒									
翠ジンソーダ（缶）350m l	杜松子汽水									
烏龍チューハイ（缶）335m l	乌龙茶烧酒									
100%カジューハイ りんご（缶）340m l	苹果沙瓦									
100%カジューハイ 白ぶどう（缶）340m l	白葡萄沙瓦									
■ 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bbiアーノ	Terre Passeri Trebbiano									
タヴェルネッロ オルガニコベッロ・トレbbiアーノ・シャルドネ	ORGANICO Trebbiano Chardonnay									
ブルー・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 ソーヴィニヨンブラン	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／ Baron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ヨン	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・ソーヴィニヨン	CARNIVOR CABERNET SAUVIGNON									