# PP. 2-6 Meal MenuPP. 7-8 Sweets and Drink Menu

# ■ イタリアンダイニングDoNA Italian Dining DONA Allergen List

Updated on Jun 20,2025

Please read. 必ずお読みください。

Please inform our staff if you have allergies. 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。

Due to the use of seasonal ingredients, menu content and origin may very. 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。

◆Information on the allergens listed below is provided following the Food Sanitation Act.
 Eight specific allergenic ingredients that are subject to mandatory labeling and "walnut," an allergen for which labeling is recommended by the Japanese law.
 ◆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」



In addition to the items above, the following 2 items are listed separately.



Food ingredients containing allergens are manufactured on the same line and prepared in the same kitchen. 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。

Some products may contain ingredients that contain allergens other than the eight specified ingredients. 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。

The milk you add to your drink contains milk ingredients. 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。

Allergens contained in dressings and soups that change with the seasons as well as condiments customers can use freely are listed separately. 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。

The milk you add to your drink contains milk ingredients.

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。

Allergens contained in dressings and soups that change with the seasons as well as condiments customers can use freely are listed separately. 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。

▲marks inside the chart indicate allergens contained in sauces served separately.

(
marks indicate allergens contained in the sauces served separately as well as the ingredients of the dish)

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)

			Eigł	nt speci		Used as an ingredient				
メニュー名		印	乳	小 麦	そば	落花生	えび	かに	くる	•Honey
Japanese	Menu name(English)								み	●Nuts
Menu name			Milk	Wheat	Buckwheat		Shrimp	Crab	Walnuts	excluding walnuts
グランドフードメニュー	Grand Meal Menu									
■温菜	■Hot dish									
えびのアヒージョ~フォカッチャ添え~	Shrimp al Ajillo al Ajillo ~with Focaccia~		•	•			•			
追加フォカッチャ(1切れ)	Focaccia		•							
4種ソーセージのオーブン焼き	Four Kinds of Oven-Roasted Sausages		٠	•						
ほうれん草とベーコンのガーリックソテー	Sauteed Spinach with Bacon and Garlic		•							
釜揚げしらすとブロッコリーのガーリックソテー	Garlic Sautéed Broccoli and Boiled Whitebait		٠							
1/2日分の野菜のオーブン焼き~バジルソース添え~	Roasted vegetables		•							▲Cashew nuts
あさりとムール貝の白ワイン蒸し	Steamed Clam and Mussel with White Wine		٠	•						
チキンの香草オーブン焼き	Herb Grilled Chicken		•	•						
熱々アンチョビキャベツ	Sauteed Cabbage with Anchovies		٠	•						
たっぷりえびのマカロニグラタン	Macaroni Gratin with Shrimps		•				•			
贅沢ミートのラザニア	Meat Sauce Lasagna		٠							
■冷菜	■Cold dishes									
自社製 ぱりぱりフライドパスタ	Fried Pasta		•	•						
スモークサーモンとアボカドのクリームチーズ	Cream Cheese with Smoked Salmon and Avocado	•	•	•						
スモークサーモン ~トルコ産トラウトサーモン~	Smoked Salmon (Trout Sourced from Turkey)									
北海道モッツァレラチーズのカプレーゼ	Caprese Salad with Hokkaido Mozzarella Cheese	•	•							●Cashew nuts
3種前菜盛り合わせ 内容はスタッフにお尋ねください。	Assorted Appetizer	Diffe	r from	item to	item.					
スペイン産生ハム ~ハモンセラーノ~	Jamón Serrano									
■サラダ	Salad									
スモークサーモンとモッツァ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	Smoked-Salmon and Mozzarella Cheese Salad ※Excludes Allergens of Seasonal Dressing		٠							
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	Jamón Serrano and Parmigiano Reggiano Salad ※Excludes Allergens of Seasonal Dressing		•							
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~	Sauteed Green Vegetable Salad -Salty Soy Sauce Dressing-		•	•						
国産にんじんドレッシング(※店内調理用)	Carrot Dressing		•							
国産たまねぎドレッシング(※店内調理用)	Pure white Onion Dressing			•						
和風しょうゆドレッシング(※店内調理用)	Salty Soy Sauce Dressing		•	•						
■肉料理&魚料理	■Meat Dish & Fish Dish									
姫鯛・あさり・ムール貝のアクアパッツァ	Acqua Pazza		٠	•						
アメリカ産サーロインステーキ	American Beef Sirloin Steak									
ニュージーランド産仔羊のグリル	Grilled New Zealand Lamb Chops									
オーストラリア産牛リブロース角切りステーキ	Diced Aussie beef steak									
牛タンの赤ワイン煮込み	Beef Tongue Stewed in Red Wine		•							

The milk you add to your drink contains milk ingredients. 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。

Allergens contained in dressings and soups that change with the seasons as well as condiments customers can use freely are listed separately.

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。

▲marks inside the chart indicate allergens contained in sauces served separately.

(● marks indicate allergens contained in the sauces served separately as well as the ingredients of the dish)

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)

			1	Used as an ingredient						
メニュー名 Japanese	Menu name(English)	ŊŊ	乳	小麦	そば	落 花 生	えび	かに	くるみ	•Honey
Menu name			Milk		Buckwheat		Shrimp	Crab	Walnuts	Nuts excluding walnuts
グランドフードメニュー	Grand Meal Menu									
■スープ&フォカッチャ	Soup & Focaccia									
季節のスープ	Seasonal Soup	Diffe	r from i	tem to	item. P	lease c	heck th	e list o	f "dress	sings/soups."
フォカッチャ	Focaccia		●	•						
■ナポリ風厚焼きピッツァ	Pizza									
北海道モッツァレラチーズ入りマルゲリータ	Pizza Margherita with Mozzarella Cheese (Produced in Hokkaido)	•	٠	•						●Cashew nuts
サーモンクリームチーズのピッツァ	Salmon Cream Cheese Pizza	•	•	•						
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)	Half & Half Pizza (Margherita & Quattro Formaggi)	•	•	•						●Cashew nuts ▲Honey
クアトロ・フォルマッジ ハチミツ添え	Quattro Formaggi Pizza $\sim$ With Honey $\sim$		•	•						▲Honey
釜揚げしらすのジェノベーゼピッツァ	Genovese Pizza with Boiled Whitebait	•	•	●						●Cashew nuts
<b>■リゾット</b>	Risotto									
リゾットフォルマッジオ	Cheese Risotto		•	•						
リゾットネーロ ~ベネチア風イカスミのリゾット~	Venice-Style Squid Ink Risotto		●	•						
■スパゲッティ トマトソース	■Spaghetti /Tomato Sauce									
ナポリ風ペスカトーレ ~海の幸の漁師風トマトソース~	Tomato Sauce with Seafood		●	●			•			
メランザーネ ~なすとベーコンのトマトソース~	Tomato Sauce with Eggplant and Bacon		•	•						
モッツァレラチーズとえびのトマトクリーム	Tomato Cream Sauce with Mozzarella Cheese and Shrimp		•	•			•			
うにとアスパラのトマトクリーム	Tomato Cream Sauce with Sea Urchin and Asparagus		•	•						
姫鯛のプッタネスカ ~アンチョビトマトソース~	Anchovy and Tomato Sauce Pasta with Lavender Jobfish		●	•						
半熟卵とベーコンのチリトマトカルボナーラ	Chili Tomato Carbonara with Poached Egg and Bacon	•	•	•						
プッタネスカ ~アンチョビトマトソース~	Pasta Puttanesca (Tomato Sauce Pasta with Anchovy)		•	•						
■スパゲッティ ジェノベーゼ&オイル	■Spaghetti /Basil Sauce & Oil									
モッツァレラチーズとえびのジェノベーゼ	Genovese Basil Sauce with Mozzarella Cheese and Shrimp	•	٠	•			•			●Cashew nuts
釜揚げしらすとブロッコリーのジェノベーゼ	Genovese Basil Sauce with Boiled Whitebait and Broccoli	•	●	•						●Cashew nuts
えびとアボカドのジェノベーゼ	Genovese Basil Sauce with Shrimp and Avocado	•	•	•			•			●Cashew nuts
ボンゴレビアンコ	Vongole Bianco			•						
ベネチア風イカスミパスタ	Squid Ink Pasta			•						
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~	Peperoncino with Spinach and Bacon			●						
ベネチア風ボンゴレネーロ ~イカスミのボンゴレ~	Venice-Style Squid Ink Pasta with Clams			•						
姫鯛とアスパラのペペロンチーノ ~アンチョビ風味~	Peperoncino with Lavender Snapper and Asparagus ~Anchovy Flavor~			•						
ショルダーベーコンのペペロンチーノ	Peperoncino Spaghetti with Shoulder Bacon			●						
■スパゲッティ ミートソース	■Spaghetti /Meat Sauce									
極旨ミートソース	Meat Sauce Pasta		٠	•						
北海道モッツァレラチーズとほうれん草のミートソース	Meat Sauce Pasta with Hokkaido Mozzarella Cheese and Spinach		•	•						
半熟卵とほうれん草のミートクリーム	Meat Cream with Half-Boiled Egg and Spinach	●	●	●						

The milk you add to your drink contains milk ingredients.

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。

Allergens contained in dressings and soups that change with the seasons as well as condiments customers can use freely are listed separately. 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。

▲marks inside the chart indicate allergens contained in sauces served separately.

(● marks indicate allergens contained in the sauces served separately as well as the ingredients of the dish)

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)

			Eight specific allergenic ingredients Used								
メニュー名	Menu name(English)	屷	乳	小 麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	•Honey	
Japanese Menu name		Egg	Milk		Buckwheat			Crab	Walnuts	Nuts excluding walnuts	
グランドフードメニュー	Grand Meal Menu							•			
■スパゲッティ クリームソース	Spaghetti /Cream Sauce										
カルボナーラ	Carbonara	•	•	•							
チキンときのこのクリームソース	Cream Sauce Pasta with Chicken and Mushrooms		•	•							
スモークサーモンとほうれん草のクリームソース	Cream Sauce Pasta with Smoked Salmon and Spinach		•	•							
うにのカルボナーラ	Carbonara with Sea Urchin and Asparagus	•	•	•							
ベーコンとほうれん草のクリームソース	Cream Sauce with Bacon and Spinach		•	•							
■スープパスタ	■Pasta Soup										
ブイヤベース風スープパスタ	Bouillabaisse-style Pasta Soup		•	•			•				
■スパゲッティ 和風	■Spaghetti /Japanese-Style				1	1	1				
なすとベーコンの醤油バター風味	Eggplant and Bacon with Soy Sauce and Butter		•	•							
たっぷりきのこと大葉の和風	Japanese-Style with Plenty of Mushrooms and Japanese Basil		•	•							
博多明太子といか・大葉・海苔	Spicy Fish Eggs and Squid		•	•							
たらこといか・大葉・海苔	Fish Eggs and Squid		•	•							
半熟卵と具だくさん野菜の醤油バター風味	Butter & Soy Sauce Pasta with Poached Egg and Vegetables	•	•	•							
ホタテときのこのたらこクリーム ~シシリー風~	Creamy Fish Egg Pasta with Scallops and Mushrooms		•	•							
えびとアスパラの明太子クリーム	Spicy Fish Eggs Cream Sauce with Shrimp and Asparagus		•	•			•				
えびときのこのたらこクリーム	Salted Cod Roe Cream Sauce Pasta with Prawns and Mushroom		•	•			•				
えびときのこの明太子クリーム	Spicy Fish Egg Cream Sauce Pasta with Prawns and Mushroom		•	•			•				
■パルマ産 パルミジャーノレッジャーノ【一部店 限定】	舗 ■PARMIGIANO REGGIANO										
パルミジャーノレッジャーノリゾット	Risotto with Parmigiano Reggiano		•	•							
パルミジャーノレッジャーノパスタ	Pasta with Parmigiano Reggiano		•	•							
■セットメニュー	■Set of side dishes										
サラダ ※右記はドレッシングのアレルゲンを除く	Green Salad ※Excludes Allergens of Seasonal Dressing		•	•							
季節のスープ 内容はスタッフにお尋ねください。	Seasonal Soup	Diffe	er from	item to	item. P	lease c	heck th	ne list o	f "dres	sings/soups."	

The milk you add to your drink contains milk ingredients. 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。

Allergens contained in dressings and soups that change with the seasons as well as condiments customers can use freely are listed separately.

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。

▲marks inside the chart indicate allergens contained in sauces served separately.

(● marks indicate allergens contained in the sauces served separately as well as the ingredients of the dish)

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)

			Eigh		Used as an ingredient					
メニュー名		卵	乳	小 麦	そば	落 花 生	えび	か に	くるみ	•Honey
Japanese Menu name	Menu name(English)	F Egg	Milk		Buckwheat	B	Shrimp			Nuts excluding walnuts
グランドフードメニュー	Grand Meal Menu		1			1				
■トッピング										
ふんわりパルミジャーノチーズ	Parmigiano Reggiano Cheese		•							
野菜(ブロッコリー・ほうれん草)	Topping Vegetables(broccoli and spinach)									
小えび	Shrimp Topping						•			
ベーコン	Bacon Topping									
とろ~りチーズ	Topping Cheese		•							
辛口	Spicy			•						
■季節のドレッシング・季節のスープ	Seasonal Dressing, Seasonal Soup									
国産にんじんドレッシング(※店内調理用)	Carrot Dressing		•	•						
国産たまねぎドレッシング(※店内調理用)	Pure white Onion Dressing			•						
和風しょうゆドレッシング(※店内調理用)	Salty Soy Sauce Dressing		•	•						
【販売用】国産にんじんドレッシング(200ml)	Carrot Dressing for Sale									
【販売用】国産たまねぎドレッシング(200ml)	Onion Dressing for Sale									
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)	Green Potage with 3 Kinds of Vegetables		•	•						
コーンポタージュ	Corn Potage		●	•						
■その他調味料類	Other Condiments									
辛味オイル	Spicy Oil									
パルメザンチーズ(粉チーズ)	Parmesan Cheese		•							
粒入りマスタード	Whole-grain Mustard									
ステーキソース(シャリアピン)	Steak Sauce		•	•						
バジルソース	Basil Sauce	•	•	•						●Cashew nuts
■キッズセット	■Spaghetti Set for Kids									
ミートソーススパゲッティ	Meat Sauce Pasta		•	●						
クリームソーススパゲッティ	Cream Sauce Pasta		•	●						
ひとくちゼリー	Jelly									
マンダリンオレンジジュース(100%)	Mandarin orange juice									
りんごジュース(100%)	Apple juice									

The milk you add to your drink contains milk ingredients.

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。

Allergens contained in dressings and soups that change with the seasons as well as condiments customers can use freely are listed separately. 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。

▲marks inside the chart indicate allergens contained in sauces served separately.

(
marks indicate allergens contained in the sauces served separately as well as the ingredients of the dish)

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)

			Eigł		Used as an ingredient					
メニュー名 Japanese Menu name	Menu name(English)	印	乳	小 麦	そば	落 花 生	え び	か に	くるみ	•Honey
		Egg	Milk	Wheat	Buckwheat	Peanut	Shrimp	Crab	Walnuts	Nuts     excluding     walnuts
季節限定フードメニュー	Limited Time Meal Menu									
■スパゲッティ	■Spaghetti									
まるごとトマトと生ハムの冷製ポモドーロ	Cold Tomato Pasta with Marinated Whole Tomato and Prosciutto		•	•						
えびとアボカドの冷製ジェノベーゼ	Genovese Basil Sauce Cold Pasta with Shrimps and Avocado	•	•	•			•			●Cashew nuts
冷製 博多明太子 いくら・うに・いか	Cold Pasta with Spicy Fish Eggs, Salmon roe, Sea urchin, and Squid	•		•						
温製 博多明太子 いくら・うに・いか	Pasta with Spicy Fish Eggs, Salmon roe, Sea urchin, and Squid		•	•						
ブロッコリーとチキンの塩ガーリック	Salt Garlic Pasta with Broccoli & Chicken		•	•						
えびときのこのたらこクリーム	Salted Cod Roe Cream Sauce Pasta with Prawns and Mushroom		•	•			•			
えびときのこの明太子クリーム	Spicy Fish Egg Cream Sauce Pasta with Prawns and Mushroom		•	•			•			
■ワインフェア 前菜	Appetizer									
まるごとトマトのマリネ サラダ仕立て	Marinated Whole Tomato Salad		•	•						
チキンの香草オーブン焼き	Herb Grilled Chicken		•	•						
ゴルゴンゾーラのニョッキ	Gnocchi with Gorgonzola Cheese		•	•						
釜揚げしらすとレモンのピッツァ	Boiled Whitebait and Lemon Pizza		•	•						

■新宿 紀伊國屋店OPEN記念 スパゲッティ	Shinjuku Limited Menu					
新宿ミートソース	Shinjuku Hearty Meat Sauce Pasta with Parmesan Reggiano	•	•			

The milk you add to your drink contains milk ingredients.

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。

Allergens contained in dressings and soups that change with the seasons as well as condiments customers can use freely are listed separately. 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。

▲marks inside the chart indicate allergens contained in sauces served separately.

(● marks indicate allergens contained in the sauces served separately as well as the ingredients of the dish)

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)

			Eight specific allergenic ingredients							
メニュー名 Japanese Menu name	Menu name(English)	Ø1	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	<ul> <li>Honey</li> <li>Honey</li> <li>Honey</li> </ul>
Menu name		Egg	Milk	Wheat	Buckwheat		Shrimp		Walnuts	excluding walnuts
グランドドルチェ/ドリンクメニュー	Grand Sweets and Drink	Menu								
■ドルチェ	Dessert									
自家製ティラミス	Tiramisu	•	•	•						
ピスタチオプリン	Pistachio Pudding		•							●Almonds ●Pistachios
ミルクジェラート	Milk Gelato		•							
ドルチェ2種盛り合わせ	Two Kinds of Dessert	Diffe	r from	item to	item.					
■ソフトドリンク	■Soft drink									
コーヒー (Hot)	Coffee (Hot)									
$\neg - \lor - (lced)$	Coffee (Iced)									
カフェラテ(Hot)	Caffè Latte (Hot)		•							
カフェラテ (Iced)	Caffè Latte (Iced)									
紅茶(Hot)	Tea (Hot)		•							
紅茶(Iced)	Tea (Iced)		•							
アイスウーロン茶	Iced Oolong Tea									
マンダリンオレンジジュース(100%)	Mandarin orange juice									
りんごジュース(100%)	Apple juice									
15種の有機野菜ジュース(100%)	Vegetable Juice									
ジンジャーエール	Ginger Ale									
ペプシコーラ	Pepsi									
■コーヒーフレッシュなど	■Creamer etc.									
コーヒーフレッシュ	Creamer (for coffee and iced drinks)		•							
スティックシュガー	Sugar									
■ノンアルコールドリンク	■Non-alcoholic									
赤ワインテイスト(葡萄果汁100%ジュース)	Red Grape Juice									
白ワインテイスト(葡萄果汁100%ジュース)	White Grape Juice									
オールフリー(アルコール0%)	Alcohol-free Beer									
■ビール	Beer									
サントリー生ビール	Draft beer									
オールフリー(アルコール0%)	Alcohol-free Beer									
■ハイボール	■Highball (Whisky and Soda)									
角ハイボール	KAKU Highball									
ジムビームハイボール	Jim Beam Highball									
カシスハイボール(角)	Cassis Highball									
ジンジャーハイボール(角)	Ginger Ale Highball									
■果実酒	■Fruits Wine									
	Plum wine with honey									●Honey
■サワー	Sour									
イタリアンレモンサワー	Italian Lemon Sour									
イタリアンオレンジサワー	Italian Orange Sour									
こだわり酒場のレモンサワー	Shochu with Lemon Juice									
カシスサワー	Shochu with Casiss Juice									
ウーロンハイ	Shochu with Oolong Tea									

The milk you add to your drink contains milk ingredients.

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。

Allergens contained in dressings and soups that change with the seasons as well as condiments customers can use freely are listed separately. 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。

▲marks inside the chart indicate allergens contained in sauces served separately.

(● marks indicate allergens contained in the sauces served separately as well as the ingredients of the dish)

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)

			Used as an ingredient							
メニュー名		印	乳	小	そ	落花生	えび	か	くる	Honey
	Menu name(English)	ㅋ	fl	麦	ば	生	び	に	るみ	Honey
Japanese Menu name				بفكير		Æ	Ś	E.S	(A)	Nuts excluding
		Egg	Milk		Buckwheat		Shrimp	Crab	Walnuts	walnuts
グランドドリンクメニュー	Grand Drink Menu									
■ハイボール・サワー(新宿紀伊國屋店)	■Highball (Whisky and Soda) / Sour									
角ハイボール(缶)350m丨	KAKU Highball									
こだわり酒場のレモンサワー(缶)350m丨	Shochu with Lemon Juice									
翠ジンソーダ(缶)350m l	Gin Soda									
烏龍チューハイ(缶)335m I	Shochu with Oolong Tea									
100%カジューハイ りんご(缶)340m l	Apple Sour									
100%カジューハイ 白ぶどう(缶)340m l	White Grape Sour									
	Cocktail									
カシスオレンジ	Cassis & Orange									
カシスウーロン	Cassis & Oolong Tea									
モスコミュール	Moscow mule (Vodka & ginger ale)									
スクリュードライバー	Screwdriver									
シャンディガフ	Shandy gaff (Beer & ginger ale)									
 ■ウイスキー	■Whisky									
角	KAKU									
ジムビーム	Jim Beam									
■スパークリングワイン	Sparkling Wine									
ラルス スプマンテ・ブリュット	"Larus" Spumante Brut Trebbiano									
■白ワイン	■White Wine									
テッレ・パッセーリ トレッビアーノ	Terre Passeri Trebbiano									
タヴェルネッロ オルガニコベッロ・トレッビアーノ・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	Red Wine									
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/バロンフィリップ	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									