

PP. 2-6 Meal Menu

PP. 7-8 Sweets and Drink Menu

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

Updated on Dec 05,2025

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 vary.
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.

1. 「Nuts excluding walnuts」
2. 「Honey」

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」

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、別途記載しております。

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

Updated on Dec 05,2025

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）

The “●” mark indicates that it is used as an ingredient. 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 Japanese Menu name	Menu name(English)	Eight specific allergenic ingredients								Used as an ingredient	
		卵 Egg	乳 Milk	小麦 Wheat	そば Buckwheat	落花生 Peanut	えび Shrimp	かに Crab	くるみ Walnuts		
グランドフードメニュー <i>Grand Meal Menu</i>											
■冷菜 <i>■Cold dishes</i>											
自社製 ぱりぱりフライドパスタ	Fried Pasta		●	●							
スマーケサーモン	Smoked Salmon										
パテ・ド・カンパニュ	Pate de campagne	●	●								
北海道モツツアレラチーズのカブレーぜ	Caprese Salad with Hokkaido Mozzarella Cheese	●	●	●						●Casewh 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	Differ from item to item.									
スペイン産生ハム ～ハモンセラーノ～	Jamón Serrano										
■サラダ <i>■Salad</i>											
スマーケサーモンとモツ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	Smoked-Salmon and Mozzarella Cheese Salad ※Excludes Allergens of Seasonal Dressing		●								
生ハムと蓬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～	Sautéed Green Vegetable Salad -Salty Soy Sauce Dressing-		●	●							
スマーケサーモンとアボカドのクリームチーズ	Cream Cheese with Smoked Salmon and Avocado	●	●	●							
にんじんドレッシング（※店内調理用）	Carrot Dressing		●	●							
純白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		●	●							
■温菜 <i>■Hot dish</i>											
熱々アンチョビキャベツ	Sautéed Cabbage with Anchovies		●	●							
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		●	●							
ほうれん草とベーコンのガーリックソテー	Sautéed 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		●	●							
1/2日分の野菜のオーブン焼き～バジルソース添え～	Roasted vegetables	▲	●	▲						▲Casewh nuts	
ニヨッキ ゴルゴンゾーラ	Gnocchi with Gorgonzola		●	●							
あさりとムール貝の白ワイン蒸し	Steamed Clam and Mussel with White Wine		●	●							
チキンの香草オーブン焼き	Herb Grilled Chicken		●	●							
■肉料理 <i>■Meat Dish</i>											
牛タンの赤ワイン煮込み	Beef Tongue Stewed in Red Wine		●	●							
ミラノ風カツレツ	Milanese-Style Cutlet		●	●							
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				▲						
アメリカ産サーロインステーキ	American Beef Sirloin Steak				▲						
■スープ& フォカッチャ <i>■Soup & Focaccia</i>											
季節のスープ	Seasonal Soup	Differ from item to item. Please check the list of "dressings/soups."									
フォカッチャ	Focaccia		●	●							

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

Updated on Dec 05,2025

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）

The “●” mark indicates that it is used as an ingredient. 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 Japanese Menu name	Menu name(English)	Eight specific allergenic ingredients								Used as an ingredient	
		卵 Egg	乳 Milk	小麦 Wheat	そば Buckwheat	落花生 Peanut	えび Shrimp	かに Crab	くるみ Walnuts		
グランドフードメニュー											
■ナポリ風厚焼きピツツア											
北海道モツツアレラチーズ入りマルゲリータ	Pizza Margherita with Mozzarella Cheese (Produced in Hokkaido)	●	●	●						●Cashew nuts	
サーモンクリームチーズのピツツア	Salmon Cream Cheese Pizza	●	●	●							
ピツツアハーフ&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)	●	●	●						●Casew nuts ▲Honey	
クアトロ・フォルマッジ ハチミツ添え	Quattro Formaggi Pizza ~With Honey~		●	●						▲Honey	
釜揚げしらすのジェノベーゼピツツア	Genovese Pizza with Boiled Whitebait	●	●	●						●Casew nuts	
■リゾット											
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		●	●							
■グラタン・ラザニア											
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		●	●							
■スパゲッティ トマトソース											
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		●	●							
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	●	●	●							
モツツアレラチーズとえびのトマトクリーム	Tomato Cream Sauce with Mozzarella Cheese and Shrimp		●	●			●				
ブッタネスカ ~アンチョビトマトソース~	Pasta Puttanesca (Tomato Sauce Pasta with Anchovy)		●	●							
うにとアスパラのトマトクリーム	Tomato Cream Sauce with Sea Urchin and Asparagus		●	●							
たこのアラビアータ	Arrabbiata with Octopus			●							
■スパゲッティ ミートソース											
極旨ミートソース	Meat Sauce Pasta		●	●							
北海道モツツア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	●	●	●							
なすの辛口ミートソース	Spicy Meat Sauce with Eggplant		●	●							
■スパゲッティ オイル											
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				●						
スペシャルボパイ ～ほうれん草とベーコンのペペロンチーノ～	Peperoncino with Spinach and Bacon				●						
ショルダーベーコンのペペロンチーノ	Peperoncino Spaghetti with Shoulder Bacon				●						
たこのペペロンチーノ	Peperoncino with Octopus				●						
■スパゲッティ ジェノベーゼ											
モツツアレラチーズとえびのジェノベーゼ	Genovese Basil Sauce with Mozzarella Cheese and Shrimp	●	●	●			●			●Casew nuts	
生ハムのジェノベーゼ	Genovese with Prosciutto	●	●	●						●Casew nuts	
えびとアボカドのジェノベーゼ	Genovese Basil Sauce with Shrimp and Avocado	●	●	●			●			●Casew nuts	

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

Updated on Dec 05,2025

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）

The “●” mark indicates that it is used as an ingredient. 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 Japanese Menu name	Menu name(English)	Eight specific allergenic ingredients								Used as an ingredient ●Honey ●Nuts excluding walnuts	
		卵 Egg	乳 Milk	小麦 Wheat	そば Buckwheat	落花生 Peanut	えび Shrimp	かに Crab	くるみ Walnuts		
グランドフードメニュー											
■スパゲッティ クリームソース										■Spaghetti /Cream Sauce	
カルボナーラ	Carbonara	●	●	●							
半熟卵とチキン・きのこのカルボナーラ	Carbonara with Poached Egg, Chicken, and Mushrooms	●	●	●							
スマーカ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	●	●	●							
ホタテときのこのたらこクリーム～シシリ一風～	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		●	●				●			
■スパゲッティ 和風										■Spaghetti /Japanese-Style	
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	●	●	●							
たっぷりきのこと大葉の和風	Japanese-Style with Plenty of Mushrooms and Japanese Basil		●	●							
なすとベーコンの醤油バター風味	Eggplant and Bacon with Soy Sauce and Butter		●	●							
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		●	●							
■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			●	●			●			
■パルマ産 パルミジャーノレッジャーノ【一部店舗限定】										■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	Differ from item to item. Please check the list of "dressings/soups."									
										●Coconuts	

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

Updated on Dec 05,2025

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）

The “●” mark indicates that it is used as an ingredient. 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 Japanese Menu name	Menu name(English)	Eight specific allergenic ingredients								Used as an ingredient ●Honey  ●Nuts excluding walnuts 	
		卵 Egg	乳 Milk	小麦 Wheat	そば Buckwheat	落花生 Peanut	えび Shrimp	かに Crab	くるみ Walnuts		
グランドフードメニュー <i>Grand Meal Menu</i>											
■トッピング ■Topping											
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											
にんじんドレッシング（※店内調理用）	Carrot Dressing		●	●							
たまねぎドレッシング（※店内調理用）	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										
かぼちゃのポタージュ	Pumpkin Potage		●	●							
マッシュルームのポタージュ	Mushroom 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（シャリヤピン）	Steak Sauce				●						
バジルソース	Basil Sauce	●	●	●						●Casew 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										

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

Updated on Dec 05,2025

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）

The “●” mark indicates that it is used as an ingredient. 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 Japanese Menu name	Menu name(English)	Eight specific allergenic ingredients								Used as an ingredient ●Honey  ●Nuts excluding walnuts 	
		卵 Egg	乳 Milk	小麦 Wheat	そば Buckwheat	落花生 Peanut	えび Shrimp	かに Crab	くるみ Walnuts		
季節限定フードメニュー										<i>Limited Time Meal Menu</i>	
■スパゲッティ										■Spaghetti	
オマール海老香るブイヤベースパスタ	Lobster Scented Bouillabaisse Soup Seafood Pasta		●	●			●				
大粒広島牡蠣と帆立の醤油バター風味	Butter & Soy Sauce Pasta with Oysters, Scallops, and Japanese mustard spinach		●	●							
紅ずわい蟹とグリーンアスパラのトマトクリーム	Tomato Cream Pasta with Red Snow Crab and Asparagus		●	●				●			
粉雪パルミジャーノチーズとなすのミートソース	Meat Sauce Pasta with Parmigiano Cheese and Eggplant		●	●							
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	
富士ハムの国産サラミとスペイン産生ハム	Domestic Salami and Spanish Prosciutto		●								
トリッパ（ドナ風 牛もつ塩煮込み）	Trippa (Dona-Style Beef Offal Stew Seasoned with Salt)		●	●							
ニュージーランド産仔羊のグリル	Grilled New Zealand Lamb Chops										
スマーカサーモン～トルコ産トラウトサーモン～	Smoked Salmon (Trout Sourced from Turkey)										
ほうれん草とベーコンのガーリックソテー	Sautéed Spinach with Bacon and Garlic		●	●							
パテ・ド・カンパニュ	Pate de campagne	●	●								
広島県産大粒牡蠣のアヒージョ	Oysters Cooked in Garlic-Infused Oil		●	●							
広島県産大粒牡蠣とほうれん草のガーリックソテー	Garlic Sautéed Oysters and Spinach		●	●							

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

Updated on Dec 05,2025

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）

The “●” mark indicates that it is used as an ingredient. 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 Japanese Menu name	Menu name(English)	Eight specific allergenic ingredients								Used as an ingredient		
		卵 Egg	乳 Milk	小麦 Wheat	そば Buckwheat	落花生 Peanut	えび Shrimp	かに Crab	くるみ 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	●	●	●						●Coconuts		
ミルクジェラート	Milk Gelato		●									
アフォガート	Affogato		●	●						●Coconuts		
ドルチェ 2種盛り合わせ	Two Kinds of Dessert	Differ from item to item.										
■ ソフトドリンク		■Soft drink										
コーヒー (Hot)	Coffee (Hot)											
コーヒー (Iced)	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											
りんごジュース (100%)	Apple juice											
マンダリンオレンジジュース (100%)	Mandarin orange juice											
ジンジャーエール	Ginger Ale											
ペプシコーラ	Pepsi											
15種の有機野菜ジュース (100%)	Vegetable Juice											
■ 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										
ノンアルコールシャルドネスパークリング	Non-Alcoholic Sparkling Chardonnay											
ノンアルコールピーチソーダ	Non-Alcoholic Peach Soda											
ガス入りミネラルウォーター	Sparkling Mineral Water											
ノンアルコールサングリア	Non-Alcoholic Sangria											
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										
紀州蜂蜜梅酒	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											

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

Updated on Dec 05,2025

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）

The “●” mark indicates that it is used as an ingredient. 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 Japanese Menu name	Menu name(English)	Eight specific allergenic ingredients								Used as an ingredient ●Honey  ●Nuts excluding walnuts 	
		卵 Egg	乳 Milk	小麦 Wheat	そば Buckwheat	落花生 Peanut	えび Shrimp	かに Crab	くるみ Walnuts		
グランドドリンクメニュー										<i>Grand Drink Menu</i>	
■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）350ml	KAKU Highball										
こだわり酒場のレモンサワー（缶）350ml	Shochu with Lemon Juice										
翠ジンソーダ（缶）350ml	Gin Soda										
烏龍チューハイ（缶）335ml	Shochu with Oolong Tea										
100%カジューハイりんご（缶）340ml	Apple Sour										
100%カジューハイ白ぶどう（缶）340ml	White Grape Sour										
■カクテル										■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 トレッピアーノ	Terre Passeri Trebbiano										
タヴェルネッロ オルガニコベッロ・トレッピアーノ・シャルドネ	ORGANICO Trebbiano Chardonnay										
グレイジングコレクション リースリング	Alkoomi Grazing Collection Riesling										
カンガルー リッジ シャルドネ	Kangaroo Ridge Chardonnay										
オイスターべイ 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オ	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										
コクリコ メルロー	Vignobles & Companie COQ LICOT Merlot										
カンガルー リッジ カベルネソーヴィニヨン	Kangaroo Ridge Cabernet Sauvignon										
オイスターべイ ピノノワール	Oyster Bay Pinot Noir										
カーニヴァオ カベルネ・ソーヴィニヨン	Carnivor Cabernet Sauvignon										