

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

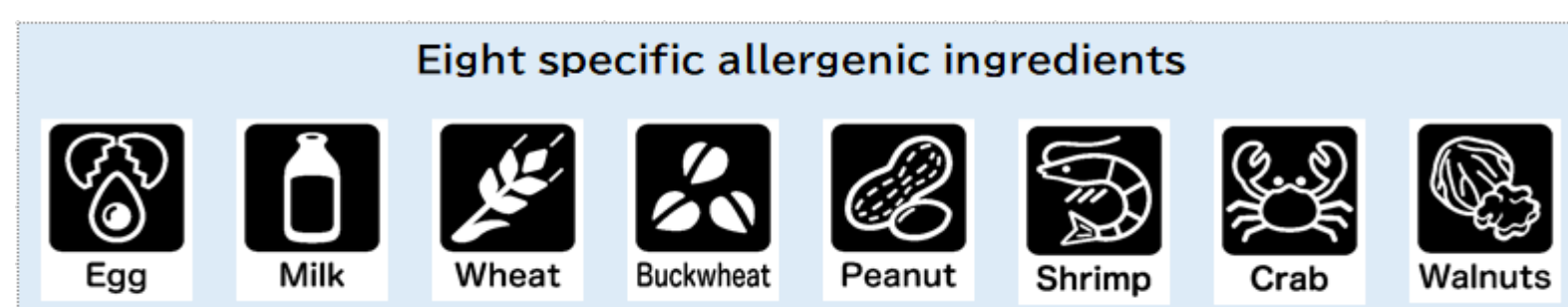
Updated on Dec 05,2025

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）
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
		 Egg	 Milk	 Wheat	 Buckwheat	 Peanut	 Shrimp	 Crab	 Walnuts	 ●Honey ●Nuts excluding walnuts 
グランドフードメニュー										
Grand Meal Menu										
■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	Smoked Salmon									
パテ・ド・カンパーニュ	Pate de campagne	●	●							
北海道モzzarella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	Differ from item to item.								
スペイン産生ハム ～ハモンセラノ～	Jamón Serrano									
■サラダ		■Salad								
スモークサーモンとモzzarella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-		●	●						
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	●	●	●						
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		■Hot dish								
熱々アンチョビキャベツ	Sauteed 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プン焼き	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	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		●	●						
1/2日分の野菜のオープン焼き～バジルソース添え～	Roasted vegetables	▲	●	▲						▲Cashew nuts
ニョッキ 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		●	●						
チキンの香草オープン焼き	Herb Grilled Chicken		●	●						
■肉料理		■Meat Dish								
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		■Soup & Focaccia								
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		●	●						

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 	乳 	小麦 	そば 	落花生 	えび 	かに 	くるみ 	
グランドフードメニュー										
Grand Meal Menu										
■ナポリ風厚焼きピッツァ		■Pizza								
北海道モッツアレラチーズ入りマルゲリータ		●	●	●						●Cashew nuts
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）		●	●	●						●Cashew nuts ▲Honey
クアトロ・フォルマッジ ハチミツ添え			●	●						▲Honey
釜揚げしらすのジェノベーゼピッツァ		●	●	●						●Cashew nuts
■リゾット		■Risotto								
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〜			●	●						
■グラタン・ラザニア		■Gratin & Lasagna								
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			●	●						
■スパゲッティ トマトソース		■Spaghetti /Tomato Sauce								
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〜			●	●						
半熟卵とベーコンのチリトマトカルボナーラ		●	●	●						
モッツアレラチーズとえびのトマトクリーム			●	●			●			
プッタネスカ 〜アンチョビトマトソース〜			●	●						
うにとアスパラのトマトクリーム			●	●						
たこのアラビアータ				●						
■スパゲッティ ミートソース		■Spaghetti /Meat Sauce								
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		●	●	●						
なすの辛口ミートソース			●	●						
■スパゲッティ オイル		■Spaghetti /Oil								
ボンゴレビアンコ				●						
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〜				●						
ショルダーベーコンのペペロンチーノ				●						
たこのペペロンチーノ				●						
■スパゲッティ ジェノベーゼ		■Spaghetti /Basil Sauce								
モッツアレラチーズとえびのジェノベーゼ		●	●	●			●			●Cashew nuts
生ハムのジェノベーゼ		●	●	●						●Cashew nuts
えびとアボカドのジェノベーゼ		●	●	●			●			●Cashew 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
		 Egg	 Milk	 Wheat	 Buckwheat	 Peanut	 Shrimp	 Crab	 Walnuts	●Honey  ●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	●	●	●						
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		●	●						
ういのカルボナーラ	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		●	●			●			
■スパゲッティ 和風		■Spaghetti /Japanese-Style								
半熟卵と具た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
		 Egg	 Milk	 Wheat	 Buckwheat	 Peanut	 Shrimp	 Crab	 Walnuts	 ●Honey  ●Nuts excluding walnuts
グランドフードメニュー										
Grand Meal Menu										
■ 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									









■ 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 	乳 	小麦 	そば 	落花生 	えび 	かに 	くるみ 	
季節限定フードメニュー Limited Time Meal Menu										
■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)									
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		●	●						
パテ・ド・カンパーニュ	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		●	●						

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
		 Egg	 Milk	 Wheat	 Buckwheat	 Peanut	 Shrimp	 Crab	 Walnuts	 ●Honey  ●Nuts excluding walnuts
グランドドルチェ/ドリンクメニュー										
■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									

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
		 Egg	 Milk	 Wheat	 Buckwheat	 Peanut	 Shrimp	 Crab	 Walnuts	 ●Honey  ●Nuts excluding walnuts
グランドドリンクメニュー										
■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 l	KAKU Highball									
こだわり酒場のレモンサワー（缶）350m l	Shochu with Lemon Juice									
翠ジンソーダ（缶）350m l	Gin Soda									
烏龍チューハイ（缶）335m l	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									
■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									
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									
コクリコ メルロー	Vignobles & Compagnie 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									