

PP. 2-6 フードメニュー

PP. 7-8 ドルチェ・ドリンクメニュー

■ イタリアンダイニングDoNA アレルゲン一覧表

東和フードサービス(株)

更新日 2026/01/05

こちらの情報は随時更新いたします。最新のものをご確認いただきますようお願いいたします。

イタリアンダイニングD o N Aでは、食品表示基準に基づき下記について表示しております。

法令で規定する「特定原材料8品目（卵・乳・小麦・そば・落花生（ピーナツ）・えび・かに・くるみ）」



特定原材料に準ずるもの20品目のアレルギーをお持ちの方は、お手数ですが東和フードサービス(株)までお問い合わせください。

お問い合わせ先：<https://xs131922.xsrv.jp/inquiry/>

複数食材を使用しているメニューが多数ございますため、「特定原材料等28品目」・「ナッツ類」・「はちみつ」以外の詳細な食材内容につきましては、お問い合わせいただいても即時ご案内することは出来かねます。何卒ご了承のほどよろしくお願いいたします。

特定原材料（8品目）：特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いもの。

特定原材料に準ずるもの（20品目）：症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないもの。

また、上記項目に加えて下記2点を別途記載しております。こちらにつきましてはメニュー帳にも記載をしております。



◆ご注意（必ずお読みください）

アレルギー物質に対する感受には個人差があり、微量（コンタミネーション等）でも発症することがあります。必要に応じて専門医にご相談いただき、最終的にお客様ご自身でご判断いただきますようお願いいたします。

◆掲載メニューについて

店舗により、取り扱っていない商品があります。

予告なしにメニュー内容や使用食材が急遽変更になる場合があります。

◆コンタミネーション（意図しない混入）の危険性について

自社工場および店舗における製造・調理の際は細心の注意を払っておりますが、以下の点につきましてご理解の上、ご利用いただきますようお願いいたします。

- ・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。
- ・しらす・青海苔・のり・貝類等の海産物は、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。
- ・揚げ油は、共用で使用しています。

◆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。

◆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。

記載内容に不明点等ございましたら、お手数ですが店舗スタッフまたは東和フードサービス(株)までお問い合わせください。

■ イタリアンダイニングDoNA アレルゲン一覧表

東和フードサービス(株)

更新日 2026/01/05

こちらの情報は随時更新いたします。最新のものをご確認いただきますようお願いいたします。

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。

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。

●：原材料として使用

▲：別添えソース類に含むアレルゲン（メニューの原材料と重複するものは●で表記）

メニュー名	特定原材料8品目									原材料として使用 ● ナ く ツ み 類 を 除 く ● は ち み つ は ち み つ 類 を 除 く Honey	備考	
	卵	乳	小麦	そ ば	ビ 落 花 ナ ッ ツ	え び	か に	くる み				
グランドフードメニュー												
■冷菜												
自社製 ぱりぱりフライドパスタ		●	●									
スマートサーモン												
パテ・ド・カンパニユ	●	●										
北海道モッツアレラチーズのカブレーゼ	●	●	●						●カシューナッツ			
3種前菜盛り合わせ 内容はスタッフにお尋ねください。	内容により異なります。											
スペイン産生ハム ～ハモンセラーノ～												
■サラダ												
スマート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		●									※ドレッシングのアレルゲンを除く	
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		●									※ドレッシングのアレルゲンを除く	
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～		●	●									
スマートサーモンとアボカドのクリームチーズ	●	●	●									
にんじんドレッシング（※店内調理用）		●	●									
純白たまねぎドレッシング（※店内調理用）			●									
和風しょうゆドレッシング（※店内調理用）		●	●									
■温菜												
熱々アンチョビキャベツ		●	●									
えびのアヒージョ～フォカッチャ添え～		●	●			●						
追加フォカッチャ（1切れ）		●	●									
4種ソーセージのオーブン焼き		●	●									
ほうれん草とベーコンのガーリックソテー		●	●									
釜揚げしらすとプロッコリーのガーリックソテー		●	●									
1/2日分の野菜のオーブン焼き～バジルソース添え～	▲	●	▲						▲カシューナッツ			
ニヨッキ ゴルゴンゾーラ		●	●									
あさりとムール貝の白ワイン蒸し		●	●									
チキンの香草オーブン焼き		●	●									
■肉料理												
牛タンの赤ワイン煮込み		●	●									
ミラノ風カツレツ		●	●									
ニュージーランド産仔羊のグリル												
オーストラリア産牛リブロース角切りステーキ			▲									
アメリカ産サーロインステーキ			▲									
■スープ& フォカッチャ												
季節のスープ	内容により異なります。「ドレッシング・スープ」欄をご確認ください。											
フォカッチャ		●	●									

■ イタリアンダイニングDoNA アレルゲン一覧表

東和フードサービス(株)

更新日 2026/01/05

こちらの情報は随時更新いたします。最新のものをご確認いただきますようお願いいたします。

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。

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。

●：原材料として使用

▲：別添えソース類に含むアレルゲン（メニューの原材料と重複するものは●で表記）

メニュー名	特定原材料8品目									原材料として使用 ● ナ く ツ み 類 を 除 く ● は ち み つ	備考	
	卵	乳	小麦	そ ば	ビ 落 花 ナ ッ ツ	え び	か に	くる み				
グランドフードメニュー												
■ナポリ風厚焼きピッツア												
北海道モツタレラチーズ入りマルゲリータ	●	●	●						●カシューナッツ			
サーモンクリームチーズのピッツア	●	●	●									
ピッツアハーフ&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)	●	●	●						●カシューナッツ ▲はちみつ			
クアトロ・フォルマッジ ハチミツ添え		●	●						▲はちみつ			
釜揚げしらすのジェノベーゼピッツア	●	●	●						●カシューナッツ			
■リゾット												
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												
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												
ナポリ風ペスカトーレ ~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	●	●	●									
モツタレラチーズとえびのトマトクリーム		●	●			●						
ブッタネスカ ~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												
極旨ミートソース		●	●									
北海道モツタ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												
ボンゴレビアンコ				●								
ベネチア風イカスミパスタ				●								
スペシャルボパイ ~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												
モツタレラチーズとえびのジェノベーゼ	●	●	●			●			●カシューナッツ			
生ハムのジェノベーゼ	●	●	●						●カシューナッツ			
えびとアボカドのジェノベーゼ	●	●	●			●			●カシューナッツ			

■ イタリアンダイニングDoNA アレルゲン一覧表

東和フードサービス(株)

更新日 2026/01/05

こちらの情報は随時更新いたします。最新のものをご確認いただきますようお願いいたします。

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。

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。

●：原材料として使用

▲：別添えソース類に含むアレルゲン（メニューの原材料と重複するものは●で表記）

メニュー名	特定原材料8品目								原材料として使用 ● ナッツ ● はちみつ ナツ ツ み 類 を 除 く	備考		
	卵 Egg	乳 Milk	小麦 Wheat	そば Buckwheat	ピーナッツ Peanut	落花生 Buckwheat	えび Shrimp	かに Crab				
グランドフードメニュー												
■スパゲッティ クリームソース												
カルボナーラ	●	●	●									
半熟卵とチキン・きのこのカルボナーラ	●	●	●									
スマーカサーモンとほうれん草のクリームソース		●	●									
うにのカルボナーラ	●	●	●									
ホタテときのこのたらこクリーム～シシリ一風～		●	●									
えびとアスパラの明太子クリーム		●	●				●					
えびときのこのたらこクリーム		●	●				●					
えびときのこの明太子クリーム		●	●				●					
■スパゲッティ 和風												
半熟卵と具だくさん野菜の醤油バター風味	●	●	●									
たっぷりきのこと大葉の和風		●	●									
なすとベーコンの醤油バター風味		●	●									
博多明太子といか・大葉・海苔		●	●									
たらこといか・大葉・海苔		●	●									
■スープパスタ												
ブイヤベース風スープパスタ			●	●			●					
■セットメニュー限定スパゲッティ												
今週のスパゲッティ	内容により異なります。アレルゲンはスタッフにお尋ねください。											
■パルマ産 パルミジャーノレッジャーノ【一部店舗限定】												
パルミジャーノレッジャーノリゾット		●	●									
パルミジャーノレッジャーノパスタ		●	●									
■セットメニュー												
サラダ ※右記はドレッシングのアレルゲンを除く		●	●							※ドレッシングのアレルゲンを除く		
季節のスープ 内容はスタッフにお尋ねください。	内容により異なります。「ドレッシング・スープ」欄をご確認ください。											
フォカッチャ（ハーフ）		●	●									
自家製ティラミス（ハーフ）	●	●	●						●ココナッツ	※洋酒を少量使用		

■ イタリアンダイニングDoNA アレルゲン一覧表

東和フードサービス(株)

更新日 2026/01/05

こちらの情報は随時更新いたします。最新のものをご確認いただきますようお願いいたします。

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。

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。

●：原材料として使用

▲：別添えソース類に含むアレルゲン（メニューの原材料と重複するものは●で表記）

メニュー名	特定原材料8品目								原材料として使用 ● ナ く る ツ み 類 を 除 く ● は ち み つ は ち み つ 類 を 除 く Honey	備考		
	卵  Egg	乳  Milk	小麦  Wheat	そば  Buckwheat	ピーナッツ  Peanut	えび  Shrimp	かに  Crab	くるみ  Walnuts				
グランドフードメニュー												
■ トッピング												
ふんわりパルミジャーノチーズ		●										
野菜（ブロッコリー・ほうれん草）												
小えび							●					
ベーコン												
とろ~りチーズ		●										
辛口				●								
■ 季節のドレッシング・季節のスープ												
にんじんドレッシング（※店内調理用）		●	●									
たまねぎドレッシング（※店内調理用）			●									
和風しょうゆドレッシング（※店内調理用）		●	●									
【販売用】国産にんじんドレッシング（200ml）				●								
【販売用】国産たまねぎドレッシング（200ml）												
かぼちゃのポタージュ		●	●									
マッシュルームのポタージュ		●	●									
■ その他調味料類												
辛味オイル												
パルメザンチーズ（粉チーズ）		●										
粒入りマスタード												
ステーキソース（シャリーアピン）			●									
バジルソース	●	●	●						●カシューナッツ			
■ キッズセット												
ミートソーススパゲッティ		●	●									
クリームソーススパゲッティ		●	●									
ひとくちゼリー												
マンダリンオレンジジュース（100%）												
りんごジュース（100%）												

■ イタリアンダイニングDoNA アレルゲン一覧表

東和フードサービス(株)

更新日 2026/01/05

こちらの情報は随時更新いたします。最新のものをご確認いただきますようお願いいたします。

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。

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。

●：原材料として使用

▲：別添えソース類に含むアレルゲン（メニューの原材料と重複するものは●で表記）

メニュー名	特定原材料8品目									原材料として使用 ● ナッツ ● はちみつ ナツ ツ み 類 を 除 く	備考		
	卵 Egg	乳 Milk	小麦 Wheat	そば Buckwheat	ピーナッツ Peanut	落花生 Buckwheat	えび Shrimp	かに Crab	くるみ Walnuts				
季節限定フードメニュー													
■スパゲッティ													
オマール海老香るブイヤベースパスタ		●	●				●						
大粒広島牡蠣と帆立の醤油バター風味		●	●										
紅ずわい蟹とグリーンアスパラのトマトクリーム		●	●					●					
粉雪パルミジャーノチーズとなすのミートソース		●	●										
えびときのこのたらこクリーム		●	●				●						
えびときのこの明太子クリーム		●	●				●						
■ワインフェア 前菜													
富士ハムの国産サラミとスペイン産生ハム		●											
トリッパ（ドナ風 牛もつ塩煮込み）		●	●										
ニュージーランド産仔羊のグリル													
スマートサーモン～トルコ産トラウトサーモン～													
ほうれん草とベーコンのガーリックソテー		●	●										
パテ・ド・カンパニュ	●	●											
広島県産大粒牡蠣のアヒージョ		●	●										
広島県産大粒牡蠣とほうれん草のガーリックソテー		●	●										
■生パスタの日（7・8日限定）													
究極 博多明太子とえびのクリームソース		●	●				●						
期間限定フードメニュー（一部店舗限定）													
■ベジタリアンパスタ													
6種野菜のコク旨ガーリック				●									
6種野菜の完熟トマトソース				●									
■カナダポークフェア 有楽町イトシア店													
カナダポーク使用 ジャポネーゼ～豚バラ肉となす・きのこの和風～				●									

■ イタリアンダイニングDoNA アレルゲン一覧表

東和フードサービス(株)

更新日 2026/01/05

こちらの情報は随時更新いたします。最新のものをご確認いただきますようお願いいたします。

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。

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。

●：原材料として使用

▲：別添えソース類に含むアレルゲン（メニューの原材料と重複するものは●で表記）

メニュー名	特定原材料8品目								原材料として使用 ● ナ く ツ る ツ み 類 を 除 く ● は ち み つ	備考		
	卵	乳	小麦	そ ば	ビ 落 花 ナ ッ ツ	え び	か に	くる み				
グランドドルチェ/ドリンクメニュー												
■ ドルチェ												
自家製ティラミス	●	●	●						●ココナッツ	※洋酒を少量使用		
ミルクゼラート		●										
アフォガート		●	●						●ココナッツ			
ドルチェ2種盛り合わせ	内容により異なります。											
■ ソフトドリンク												
コーヒー (Hot)												
コーヒー (Iced)												
椿屋ブレンドコーヒー (Hot)												
椿屋アイスコーヒー (Iced)												
カフェラテ (Hot)		●										
カフェラテ (Iced)		●										
紅茶 (Hot)												
紅茶 (Iced)												
アイスウーロン茶												
りんごジュース (100%)												
マンダリンオレンジジュース (100%)												
ジンジャーエール												
ペプシコーラ												
15種の有機野菜ジュース (100%)												
■ コーヒーフレッシュなど												
コーヒーフレッシュ		●										
スティックシュガー												
■ ノンアルコールドリンク												
ノンアルコールシャルドネスパークリング												
ノンアルコールピーチソーダ												
ガス入りミネラルウォーター												
ノンアルコールサンゴリア												
オールフリー (アルコール0%)												
■ ビール												
サントリー生ビール												
オールフリー (アルコール0%)												
■ ハイボール												
角ハイボール												
ジムビームハイボール												
カシスハイボール (角)												
ジンジャーハイボール (角)												
■ 果実酒												
紀州蜂蜜梅酒									●はちみつ			
■ サワー												
イタリアンレモンサワー												
イタリアンオレンジサワー												
こだわり酒場のレモンサワー												
カシスサワー												
ウーロンハイ												

■ イタリアンダイニングDoNA アレルゲン一覧表

東和フードサービス(株)

更新日 2026/01/05

こちらの情報は随時更新いたします。最新のものをご確認いただきますようお願いいたします。

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。

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。

●：原材料として使用

▲：別添えソース類に含むアレルゲン（メニューの原材料と重複するものは●で表記）

メニュー名	特定原材料8品目								原材料として使用 ● ナ く ツ み 類 を 除 く ● は ち み つ は ち み つ を 除 く Honey	備考		
	卵  Egg	乳  Milk	小麦  Wheat	そ ば  Buckwheat	ビ 落 花 ナ ッ ツ  Peanut	え び  Shrimp	か に  Crab	くる み  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）												
角ハイボール（缶）350ml												
こだわり酒場のレモンサワー（缶）350ml												
翠ジンソーダ（缶）350ml												
烏龍チューハイ（缶）335ml												
100%カジューハイりんご（缶）340ml												
100%カジューハイ白ぶどう（缶）340ml												
■カクテル												
カシスオレンジ												
カシスウーロン												
モスキミュール												
スクリュードライバー												
シャンディガフ												
■ウイスキー												
角												
ジムビーム												
■スパークリングワイン												
ラルス スプマンテ・ブリュット												
■白ワイン												
テッレ・パッセーリ トレッピアーノ												
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												
グレイジングコレクション リースリング												
カンガルー リッジ シャルドネ												
オイスターべイ ソーヴィニヨンブラン												
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												
■赤ワイン												
テッレ・パッセーリ モンテブルチアーノダブルッツオ												
タヴェルネッロ オルガニコベッロ・サンジョベーゼ												
コクリコ メルロー												
カンガルー リッジ カベルネソーヴィニヨン												
オイスターべイ ピノノワール												
カーニヴァオ カベルネ・ソーヴィニヨン												
期間限定ドリンク・スイーツメニュー												
■冬のワインフェア												
スパークリングワイン タヴェルネッロ オルガニコ スプマンテ												
白ワイン タヴェルネッロ オルガニコ ベッロ・トレッヴィアーノ シャルドネ												
赤ワイン タヴェルネッロ オルガニコ ベッロ・サンジョベーゼ												
■日本の新酒 登美の丘ワイナリー醸造												
サントリーフロムファーム新酒 甲州2025												
サントリーフロムファーム新酒 マスカット・ベリーA ロゼ2025												