

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 アレルギー一覧表

東和フードサービス(株)

更新日 2026/04/22

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DoNA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(ピーナッツ)・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ブックにも記載をしております。

1. 「くるみを除くナッツ類」



2. 「はちみつ」



◆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・カスターのアレルギーにつきましては、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 2026/04/22

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	備考
	卵 Egg	乳 Milk	小麦 Wheat	そば Buckwheat	落花生 ピーナッツ Peanut	えび Shrimp	かに Crab	くるみ Walnuts	●8品目を除く ナッツ類 ●はちみつ	
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		●	●							
スモークサーモン										
パテ・ド・カンパーニュ	●	●								
北海道モッツアレラチーズのカプレーゼ	●	●	●						●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。									
生ハム										
■サラダ										
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		●								※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～		●	●							
スモークサーモンとアボカドのクリームチーズ	●	●	●							
にんじンドレッシング（※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プン焼き		●	●							
ほうれん草とベーコンのガーリックソテー		●	●							
釜揚げしらすとブロッコリーのガーリックソテー		●	●							
1/2日分の野菜のオープン焼き～バジルソース添え～	▲	●	▲						▲カシューナッツ	
ニョッキ ゴルゴンゾーラ		●	●							
あさりとムール貝の白ワイン蒸し		●	●							
チキンの香草オープン焼き		●	●							
■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 2026/04/22

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	備考
	卵 Egg	乳 Milk	小麦 Wheat	そば Buckwheat	落花生 ピーナッツ Peanut	えび Shrimp	かに Crab	くるみ Walnuts	●8品目を除く ナッツ類 ●はちみつ	
グランドフードメニュー										
■ナポリ風厚焼きピッツァ										
北海道モッツア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)	●	●	●						●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ァ	●	●	●						●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		●	●			●				
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										
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～			●							
シヨ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										
モッツア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 2026/04/22

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		備考
	卵 Egg	乳 Milk	小麦 Wheat	そば Buckwheat	落花生 ピーナッツ Peanut	えび Shrimp	かに Crab	くるみ Walnuts	●8品目を除く ナッツ類	●はちみつ	
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	●	●	●								
スモークサーモンとほうれん草のクリームソース		●	●								
ういのカルボナーラ	●	●	●								
ホタテときのこのたらこクリーム ～シシリー風～		●	●								
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											
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		●	●			●					
たことポテトのDONA特製ジェノベーゼ	●	●	●						●カシューナッツ		
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 2026/04/22

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		備考
	卵 Egg	乳 Milk	小麦 Wheat	そば Buckwheat	落花生 ピーナッツ Peanut	えび Shrimp	かに Crab	くるみ Walnuts	● 8品目を除く ナッツ類	● はちみつ	
グランドフードメニュー											
■トッピング											
ふんわりバ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）											
マッシュルームのポタージュ		●	●								
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）		●	●								
■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 2026/04/22

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		備考
	卵  Egg	乳  Milk	小麦  Wheat	そば  Buckwheat	落花生 （ピーナッツ）  Peanut	えび  Shrimp	かに  Crab	くるみ  Walnuts	● 8品目を除く ナッツ類 	● はちみつ 	
季節限定フードメニュー											
■ スパゲッティ											
釜揚げ桜えびと春キャベツのアンチョビソース			●			●					
紅ずわい蟹とえびのオマールソース		●	●			●	●				
博多明太子とえびの特製クリームソース		●	●			●					
■ ワインフェア 前菜											
バルミジャーノチーズかけスモークサーモンのサラダ仕立て		●	●								
バストラミ（スパイス燻製ハム）											
たことポテトのアヒージョ		●	●								
春色ピッツァ 桜海老とポテトの明太子ピッツァ		●	●			●					
■ 生パスタの日（7・8日限定）											
青森県産しじみと大葉のペペロンチーノ			●								
■ 数量限定											
若鶏の香草焼き	●	●	●								
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кок旨ガーリック			●								
6種野菜の完熟トマトソース			●								
■ エキア川越店 限定スパゲッティ											
絶望のスーパスパゲッティ ～ピリ辛ガーリックミートスープ～		●	●								
■ 新宿紀伊國屋店 オープン1周年記念 スパゲッティ											
極旨海鮮 博多明太子とうに・いくら・いか		●	●								

■ 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 2026/04/22









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		備考
	卵  Egg	乳  Milk	小麦  Wheat	そば  Buckwheat	落花生 ピーナッツ  Peanut	えび  Shrimp	かに  Crab	くるみ  Walnuts	● 8品目を除く ナッツ類	● はちみつ	
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	
ミルクジェラート		●									
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グリア											
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 2026/04/22









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		備考
	卵  Egg	乳  Milk	小麦  Wheat	そば  Buckwheat	落花生 ピーナッツ  Peanut	えび  Shrimp	かに  Crab	くるみ  Walnuts	● 8品目を除く ナッツ類 	● はちみつ Honey 	
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%カジュールハイ りんご（缶）340ml											
100%カジュールハイ 白ぶどう（缶）340ml											
■カクテル											
カシスオレンジ											
カシスウーロン											
モスコミュール											
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 トレヴィアアーノ											
タヴェルネッロ オルガニコベッロ・トレヴィアアーノ・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											
オイスターベイ 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 モンテプルチアーノダブルツツォ											
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											
オイスターベイ ピノノワール											
カーニヴォ カベルネ・ソーヴィニヨン											
期間限定スイーツ/ドリンクメニュー											
■スイーツ											
トロピカルムースケーキ	●	●	●								
■春のおすすめワインフェア											
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 ロゼ											
白ワイン タヴェルネッロ オルガニコ ベッロ・トレヴィアアーノ 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											