PP. 2-6　식사 메뉴
PP. 7-8　디저트, 음료 메뉴

■ イタリアンダイニングDoNA　Italian Dining DONA　알레르기 정보　　갱신일　2026/09/18

반드시 확인해 주십시오.
必ずお読みください。

알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주십시오.
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。

제철 식재료를 사용하기 때문에, 메뉴 내용이나 산지가 표기와 다를 수 있습니다.
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。

◆식품 위생법에 근거해 아래에 대해 표시하고 있습니다.
일본 법령으로 규정된 ’특정 원재료 9품목’
◆食品表示基準に基づき、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９品目」



상기 항목에 추가해 다음 2 가지를 별도 기재했습니다.

1.「호두와 캐슈 너트를 제외한 견과류」 　　2.「벌꿀을」 

＊ 해당 2개 품목은 국내 기준과는 별도로, 사용 원재료의 상품 규격서에서 확인 가능한 범위 내에서 자체적으로 기재하였습니다.
복합 원재료에는 상기 재료가 미량 포함되어 있을 수 있습니다.

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・カシューナッツを除くナッツ類」　　2.「はちみつ」
＊こちらの２点は使用原材料の商品規格書より確認のできる範囲で国内基準とは別途で
自主的に記載をさせていただいております。複合原材料には微量に上記材料を含む場合がございます。

알레르기 물질이 함유된 식재료를 동일 라인에서 제조 또는 동일 주방 내에서 조리하고 있습니다.
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。

◆ 주의사항 (반드시 읽어 주십시오)
알레르기 물질에 대한 민감도는 개인차가 있으며, 미량(교차 오염 등)으로도 증상이 발생할 수 있습니다.
필요에 따라 전문의와 상담하신 후, 최종적으로 고객님께서 직접 판단해 주시기 바랍니다.

특정 원재료 9품목 이외의 알레르기 물질이 함유된 원재료를 사용하고 있는 상품이 있습니다.
特定原材料９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。

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.
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。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.
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。

■ イタリアンダイニングDoNA　Italian Dining DONA　알레르기 정보

갱신일　2026/09/18

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.
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。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.
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。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기)
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）

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다.　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 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 9품목 卵 Egg 계란	乳 Milk 우유	小麦 Wheat 밀가루	そば Buckwheat 메밀	落花生 Peanut 땅콩	えび Shrimp 새우	かに Crab 메밀	くるみ Walnuts 호두	カシューナッツ Cashew nuts 캐슈	원재료로 사용 ＊P.1 ●벌꿀을 ●9품목 를 제외한 견과류
グランドフードメニュー	***그랜드 식사 메뉴***										
■冷菜	**■차가운 요리**										
自社製 ぱりぱりフライドパスタ	바삭바삭 튀김 파스타		●	●							
スモークサーモン	훈제 연어										
パテ・ド・カンパーニュ	퍼티 드 캄파뉴	●	●								
北海道モッツァレラチーズのカプレーゼ	홋카이도산 모차렐라 치즈 카프레제	●	●	●						●	
３種前菜盛り合わせ　内容はスタッフにお尋ねください。	3종 전채 모둠	내용에 따라 다릅니다.									
生ハム	생햄										
■サラダ	**■샐러드**										
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	훈제 연어와 모차렐라 치즈 샐러드 ※제철 드레싱, 알레르겐 제외		●								
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	생햄과 파르미자노 치즈 샐러드 ※제철 드레싱, 알레르겐 제외		●								
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～	베이컨과 시금치 따뜻한 샐러드 -일본식 간장 드레싱-		●	●							
スモークサーモンとアボカドのクリームチーズ	훈제 연어와 아보카도 크림 치즈	●	●	●							
にんじんドレッシング（※店内調理用）	국산 당근 드레싱		●	●							
純白たまねぎドレッシング（※店内調理用）	순백 양파 드레싱			●							
和風しょうゆドレッシング（※店内調理用）	일본식 간장 드레싱		●	●							
■温菜	**■따뜻한 요리**										
熱々アンチョビキャベツ	따끈따끈한 앤초비 양배추		●	●							
えびのアヒージョ～フォカッチャ添え～	새우 감바스 ~포카치아와 함께~		●	●			●				
追加フォカッチャ（1切れ）	포카치아		●	●							
４種ソーセージのオーブン焼き	4종류 소시지 오븐 구이		●	●							
ほうれん草とベーコンのガーリックソテー	시금치와 베이컨 마늘 볶음		●	●							
釜揚げしらすとブロッコリーのガーリックソテー	가마솥에 찐 실치와 브로콜리 갈릭 소테		●	●							
１/２日分の野菜のオーブン焼き～バジルソース添え～	1/2일 분량의 야채 오븐 구이	▲	●	▲						▲	
ニョッキ ゴルゴンゾーラ	고르곤졸라 뇨끼		●	●							
あさりとムール貝の白ワイン蒸し	바지락과 홍합 화이트 와인 찜		●	●							
チキンの香草オーブン焼き	닭고기 허브구이		●	●							
■肉料理	**■고기 요리**										
牛タンの赤ワイン煮込み	우설 레드 와인 조림		●	●							
ミラノ風カツレツ	밀라노식 커틀릿		●	●							
ニュージーランド産仔羊のグリル	뉴질랜드산 양고기 그릴										
オーストラリア産牛リブロース角切りステーキ	호주산 소고기 큐브 스테이크			▲							
アメリカ産サーロインステーキ	미국산 사로인 스테이크			▲							
オーストラリア産サーロインステーキ	호주산 사로인 스테이크			▲							
■スープ＆フォカッチャ	**■스프 & 포카치아**										
季節のスープ	제철 스프	내용에 따라 다릅니다. ‘드레싱, 수프’란을 확인해 주십시오.									
フォカッチャ	포카치아와		●	●							

■ イタリアンダイニングDoNA　Italian Dining DONA　알레르기 정보

갱신일　2026/09/18

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.
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。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.
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。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기)
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）

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다.　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 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 9품목 卵 Egg 계란	乳 Milk 우유	小麦 Wheat 밀가루	そば Buckwheat 메밀	落花生 Peanut 땅콩	えび Shrimp 새우	かに Crab 메밀	くるみ Walnuts 호두	カシューナッツ Cashew nuts 캐슈	원재료로 사용 ＊P.1 ●벌꿀을 / ●9품목 를 제외한 견과류
グランドフードメニュー	***그랜드 식사 메뉴***										
■ナポリ風厚焼きピッツァ	**■피자**										
北海道モッツァレラチーズ入りマルゲリータ	홋카이도산 모차렐라 치즈 마르게리타	●	●	●						●	
サーモンクリームチーズのピッツァ	연어 크림 치즈 피자	●	●	●							
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）	피자　하프앤하프 (마르게리타 & 콰트로 포르마지)	●	●	●						●	▲벌꿀을 ＊1페이지 참조
クアトロ・フォルマッジ　ハチミツ添え	콰트로 포르마지		●	●							▲벌꿀을 ＊1페이지 참조
釜揚げしらすのジェノベーゼピッツァ	가마솥에 찐 실치 제노베제 피자	●	●	●						●	
■リゾット	**■리조토**										
リゾットフォルマッジオ	치즈 리조또		●	●							
リゾットネーロ ～ベネチア風イカスミのリゾット～	베네치아풍 오징어 먹물 리조또		●	●							
■グラタン・ラザニア	**■그라탕 & 라자냐**										
たっぷりえびのマカロニグラタン	새우 마카로니 그라탕		●	●			●				
贅沢ミートのラザニア	미트 라자냐		●	●							
■スパゲッティ トマトソース	**■스파게티　토마토 소스**										
ナポリ風ペスカトーレ ～海の幸の漁師風トマトソース～	나폴리풍 페스카토레		●	●			●				
メランザーネ ～なすとベーコンのトマトソース～	멜란차네 ~가지와 베이컨 토마토 소스~		●	●							
半熟卵とベーコンのチリトマトカルボナーラ	반숙 달걀과 베이컨 칠리 토마토 카르보나라 파스타	●	●	●							
モッツァレラチーズとえびのトマトクリーム	모차렐라 치즈와 새우 토마토 크림 소스		●	●			●				
プッタネスカ ～アンチョビトマトソース～	푸타네스카（앤초비 토마토소스 파스타）		●	●							
うにとアスパラのトマトクリーム	성게알과 아스파라거스 토마토 크림 소스		●	●							
たこのアラビアータ	문어 아라비아따			●							
■スパゲッティ ミートソース	**■스파게티　미트 소스**										
極旨ミートソース	최강의 미트 소스		●	●							
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	홋카이도산 모차렐라 치즈와 시금치 미트소스 파스타		●	●							
半熟卵とほうれん草のミートクリーム	반숙 달걀과 시금치 미트 크림 소스	●	●	●							
なすの辛口ミートソース	매콤한 가지 미트 소스		●	●							
■スパゲッティ オイル	**■스파게티　오일**										
ボンゴレビアンコ	봉골레 비앙코			●							
ベネチア風イカスミパスタ	오징어 먹물 파스타			●							
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～	시금치와 베이컨 페페론치노			●							
ショルダーベーコンのペペロンチーノ	앞다리살 베이컨 페페론치노			●							
たこのペペロンチーノ	낙지 페페론치노			●							
■スパゲッティ ジェノベーゼ	**■스파게티　제노베제**										
モッツァレラチーズとえびのジェノベーゼ	모차렐라 치즈와 새우 제노베제	●	●	●			●			●	
生ハムのジェノベーゼ	생햄 제노베제	●	●	●						●	
えびとアボカドのジェノベーゼ	새우와 아보카도 제노베제	●	●	●			●			●	

■ イタリアンダイニングDoNA　Italian Dining DONA　알레르기 정보

갱신일　2026/09/18

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.
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。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.
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。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기)
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）

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다.　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 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 9품목 卵 Egg 계란	乳 Milk 우유	小麦 Wheat 밀가루	そば Buckwheat 메밀	落花生 Peanut 땅콩	えび Shrimp 새우	かに Crab 메밀	くるみ Walnuts 호두	カシューナッツ Cashew nuts 캐슈	원재료로 사용 ＊P.1 ●벌꿀을 ●9품목 를 제외한 견과류
グランドフードメニュー	***그랜드 식사 메뉴***										
■スパゲッティ クリームソース	**■스파게티　크림 소스**										
カルボナーラ	카르보나라	●	●	●							
半熟卵とチキン・きのこのカルボナーラ	반숙 달걀, 치킨, 버섯 카르보나라	●	●	●							
スモークサーモンとほうれん草のクリームソース	훈제 연어와 시금치 크림소스 파스타		●	●							
うにのカルボナーラ	성게알과 아스파라거스 카르보나라	●	●	●							
ホタテときのこのたらこクリーム ～シシリー風～	가리비와 버섯 명란 크림 파스타		●	●							
えびとアスパラの明太子クリーム	새우와 아스파라거스 명란 크림 소스		●	●			●				
えびときのこのたらこクリーム	새우와 버섯 명란젓 크림 파스타		●	●			●				
えびときのこの明太子クリーム	새우와 버섯 매운 명란젓 크림 파스타		●	●			●				
■スパゲッティ 和風	**■스파게티 일본식 소스**										
半熟卵と具だくさん野菜の醤油バター風味	반숙 달걀과 야채 버터 간장 파스타	●	●	●							
たっぷりきのこと大葉の和風	버섯 듬뿍 차조기 일본식 소스		●	●							
なすとベーコンの醤油バター風味	가지와 베이컨 버터 간장		●	●							
博多明太子といか・大葉・海苔	하카타 명란젓과 오징어		●	●							
たらこといか・大葉・海苔	명란젓과 오징어		●	●							
■スープパスタ	**■수프 파스타**										
ブイヤベース風スープパスタ	부야베스풍 수프 파스타		●	●			●				
えびときのこのたらこクリーム	새우와 버섯 명란젓 크림 파스타		●	●			●				
えびときのこの明太子クリーム	새우와 버섯 매운 명란젓 크림 파스타		●	●			●				
ブロッコリーとチキンの塩ガーリック	브로콜리 치킨 소금마늘 파스타		●	●							
■パルマ産 パルミジャーノレッジャーノ【一部店舗限定】	**■파르미자노 레자노 치즈**										
パルミジャーノレッジャーノリゾット	파르미자노 레자노 리조토		●	●							
パルミジャーノレッジャーノパスタ	파르미자노 레자노 파스타		●	●							
■セットメニュー	**■세트 메뉴**										
サラダ　※右記はドレッシングのアレルゲンを除く	그린 샐러드 ※제철 드레싱, 알레르겐 제외										
季節のスープ　内容はスタッフにお尋ねください。	제철 스프	내용에 따라 다릅니다. ‘드레싱, 수프’란을 확인해 주십시오.									

■ イタリアンダイニングDoNA　Italian Dining DONA　알레르기 정보

갱신일　2026/09/18

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.
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。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.
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。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기)
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）

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다.　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 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 9품목									원재료로 사용 ＊P.1
		卵 Egg 계란	乳 Milk 우유	小麦 Wheat 밀가루	そば Buckwheat 메밀	落花生 Peanut 땅콩	えび Shrimp 새우	かに Crab 메밀	くるみ Walnuts 호두	カシューナッツ Cashew nuts 캐슈	●벌꿀을 ●9품목 를 제외한 견과류
グランドフードメニュー	***그랜드 식사 메뉴***										
■季節のドレッシング・季節のスープ	**■제철 드레싱, 제철 스프**										
にんじんドレッシング（※店内調理用）	국산 당근 드레싱		●	●							
たまねぎドレッシング（※店内調理用）	양파 드레싱			●							
和風しょうゆドレッシング（※店内調理用）	일본식 간장 드레싱		●	●							
【販売用】国産にんじんドレッシング（200ml）	판매용 국산 당근 드레싱			●							
【販売用】国産たまねぎドレッシング（200ml）	판매용 양파 드레싱										
コーンポタージュ	옥수수 포타주		●	●							
かぼちゃのポタージュ	호박 포타주		●	●							
■その他調味料類	**■그 외 조미료류**										
辛味オイル	매운 기름										
パルメザンチーズ（粉チーズ）	치즈 가루		●								
粒入りマスタード	홀그레인 머스터드										
ステーキソース（シャリアピン）	스테이크 소스			●							
バジルソース	바질 소스	●	●	●						●	
■キッズセット	**■어린이 스파게티 세트**										
ミートソーススパゲッティ	미트 소스 스파게티		●	●							
クリームソーススパゲッティ	크림 소스 파스타		●	●							
ひとくちゼリー	젤리										
マンダリンオレンジジュース（100%）	만다린 오렌지 주스										
りんごジュース（100%）	사과 주스										

■ イタリアンダイニングDoNA　Italian Dining DONA　알레르기 정보

갱신일　2026/09/18

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.
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。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.
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。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기)
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）

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다.　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 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 9품목 卵 Egg 계란	乳 Milk 우유	小麦 Wheat 밀가루	そば Buckwheat 메밀	落花生 Peanut 땅콩	えび Shrimp 새우	かに Crab 메밀	くるみ Walnuts 호두	カシューナッツ Cashew nuts 캐슈	원재료로 사용 ＊P.1 ●벌꿀을  ●9품목 를 제외한 견과류 
季節限定フードメニュー	***한정 식사 메뉴***										
■パスタ	■파스타										
自社製フェットチーネ パルミジャーノチーズときのこのポルチーニクリーム	버섯과 팔미자노 치즈 포르치니 크림 소스 페투치네		●	●							
自社製フェットチーネ スモークサーモンとほうれん草の濃厚クリームソース	훈제 연어와 시금치 크림소스 페투치네		●	●							
自社製スパゲッティ 秋刀魚のDONA特製ジェノベーゼ	꽁치의 제노베제 파스타	●	●	●						●	
自社製スパゲッティ 紅ずわい蟹ときのこのトマトクリーム	홍게와 버섯 토마토 크림 파스타		●	●				●			
■ワインフェア　前菜	■전체										
ローストビーフのサラダ仕立て	로스트 비프 샐러드		●	●							
秋刀魚のアヒージョ	꽁치의 감바스		●	●							
グリルチキンのトマトオーブン焼き	그릴 치킨 토마토 오븐 구이		●	●							
プレミアムマルゲリータ	프리미엄 마르게리타		★	●							★물소 우유 사용
■ベジタリアンパスタ	■VEGETARIAN PASTA										
６種野菜のコク旨ガーリック	Garlic oil sauce with six kinds of vegetables Tomato, Broccoli, Eggplant, Cabbage, Potato & Garlic			●							
６種野菜の完熟トマトソース	Tomato sauce with six kinds of vegetables Tomato, Broccoli, Eggplant, Cabbage, Potato & Garlic			●							

■ イタリアンダイニングDoNA　Italian Dining DONA　알레르기 정보

갱신일　2026/09/18

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.
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。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.
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。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기)
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）

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다.　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 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 9품목 卵 Egg 계란	乳 Milk 우유	小麦 Wheat 밀가루	そば Buckwheat 메밀	落花生 Peanut 땅콩	えび Shrimp 새우	かに Crab 메밀	くるみ Walnuts 호두	カシューナッツ Cashew nuts 캐슈	원재료로 사용 ＊P.1 ●벌꿀을 ●9품목 를 제외한 견과류
グランドドルチェ/ドリンクメニュー	***그랜드 디저트, 음료 메뉴***										
■ドルチェ	■디저트										
ティラミス	티라미수	●	●	●							●코코넛 ＊1페이지 참조
ミルクジェラート	밀크 젤라토		●								
アフォガート	아포가토		●	●							●코코넛 ＊1페이지 참조
ドルチェ２種盛り合わせ	돌체 2종 모듬	내용에 따라 다릅니다.									
■ソフトドリンク	■소프트 드링크										
コーヒー（Hot）	커피（따뜻한 것）										
コーヒー（Iced）	커피（차가운 것）										
カフェラテ（Hot）	카페 라테（따뜻한 것）		●								
カフェラテ（Iced）	카페 라테（차가운 것）		●								
紅茶（Hot）	홍차（따뜻한 것）										
紅茶（Iced）	홍차（차가운 것）										
アイスウーロン茶	아이스 우롱차										
りんごジュース（100%）	사과 주스										
マンダリンオレンジジュース（100%）	만다린 오렌지 주스										
ジンジャーエール	진저 에일										
ペプシコーラ	펩시 콜라										
15種の有機野菜ジュース（100%）	유기농 야채 주스										
■コーヒーフレッシュなど	■커피 크리머 등										
コーヒーフレッシュ	커피 크리머（커피, 아이스 음료용）		●								
スティックシュガー	설탕										
■ノンアルコールドリンク	■무알코올 음료										
ノンアルコールシャルドネスパークリング	논알코올 샤르도네 스파클링										
ノンアルコールピーチソーダ	논알코올 복숭아 소다										
ガス入りミネラルウォーター	가스가 들어간 미네랄 워터										
ノンアルコールサングリア	논알코올 상그리아										
オールフリー（アルコール0%）	무알코올 맥주										
■ビール	■맥주										
サントリー生ビール	생맥주										
オールフリー（アルコール0%）	무알코올 맥주										
■ハイボール	■하이볼										
角ハイボール	가쿠 하이볼										
ジムビームハイボール	짐 빔 하이볼										
カシスハイボール（角）	카시스 하이볼										
ジンジャーハイボール（角）	진저 하이볼										
■果実酒	■과실주										
紀州蜂蜜梅酒	기슈 벌꿀 매실주										●벌꿀을 ＊1페이지 참조
■サワー	■사와										
イタリアンレモンサワー	이탈리안 레몬 사와										
イタリアンオレンジサワー	이탈리안 오렌지 사와										
こだわり酒場のレモンサワー	레몬 사와										
カシスサワー	카시스 사와										
ウーロンハイ	우롱 하이										

■ イタリアンダイニングDoNA　Italian Dining DONA　알레르기 정보

갱신일　2026/09/18

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.
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。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.
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。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기)
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）

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다.　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 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	特定 원재료 9품목 卵 Egg 계란	乳 Milk 우유	小麦 Wheat 밀가루	そば Buckwheat 메밀	落花生 Peanut 땅콩	えび Shrimp 새우	かに Crab 메밀	くるみ Walnuts 호두	カシューナッツ Cashew nuts 캐슈	원재료로 사용 ＊P.1 ●벌꿀을 ●9품목 를 제외한 견과류
グランドドリンクメニュー	***그랜드 음료 메뉴***										
■ハイボール・サワー（新宿紀伊國屋店）	■하이볼 / 사와										
角ハイボール（缶）350ｍｌ	가쿠 하이볼										
こだわり酒場のレモンサワー（缶）350ｍｌ	레몬 사와										
翠ジンソーダ（缶）350ｍｌ	진 소다										
烏龍チューハイ（缶）335ｍｌ	우롱 하이										
100%カジューハイ りんご（缶）340ｍｌ	사과 사워										
100%カジューハイ 白ぶどう（缶）340ｍｌ	청포도 사워										
■カクテル	■칵테일										
カシスオレンジ	카시스 오렌지										
カシスウーロン	카시스 우롱										
モスコミュール	모스크바 뮬										
スクリュードライバー	스크루드라이버										
シャンディガフ	샌디 가프										
■ウイスキー	■위스키										
角	가쿠										
ジムビーム	짐 빔										
■スパークリングワイン	■스파클링 와인										
ラルス　スプマンテ・ブリュット	”Larus” Spumante Brut Trebbiano										
■白ワイン	■화이트 와인										
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										
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	■레드 와인										
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 & 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										