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　2026/10/23

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９品目（卵・乳・小麦・そば・落花生(ピーナッツ)・えび・かに・くるみ・カシューナッツ）」**



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29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（9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・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。**

◆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　2026/10/23

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９品目									原材料として使用 ＊P. 1	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	カシューナッツ Cashew nuts	●9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	●	●									
北海道モッツァレラチーズのカプレーゼ	●	●	●						●		
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		●									※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日分の野菜のオーブン焼き～バジルソース添え～	▲	●	▲						▲		
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											
アメリカ産 牛リブロース角切りステーキ			▲								
オーストラリア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　2026/10/23

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９品目									原材料として使用 ＊P.1	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	カシューナッツ Cashew nuts	●9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											
北海道モッツァレラチーズ入りマルゲリータ	●	●	●						●		
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）	●	●	●						●	▲はちみつ ＊1ページ参照	
クアトロ・フォルマッジ　ハチミツ添え		●	●							▲はちみつ ＊1ページ参照	
釜揚げしらすのジェノベーゼピッツァ	●	●	●						●		
■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	●	●	●								
モッツァ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											
極旨ミートソース		●	●								
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		●	●								
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											
モッツァレラチーズとえびのジェノベーゼ	●	●	●			●			●		
生ハムのジェノベーゼ	●	●	●						●		
えびとアボカドのジェノベーゼ	●	●	●			●			●		

■ 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　2026/10/23

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９品目									原材料として使用 ＊P. 1	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	カシューナッツ Cashew nuts	●9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											
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		●	●			●					
ブロッコリーとチキンの塩ガーリック		●	●								
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）		●	●								
ティラミス（ハーフ）	●	●	●							●ココナッツ ＊1ページ参照	※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　2026/10/23

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９品目									原材料として使用 ＊P. 1	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	カシューナッツ Cashew nuts	●9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											
野菜（ブロッコリー・ほうれん草）											
粉チーズ		●									
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）											
コーンポタージュ		●	●								
かぼちゃのポタージュ		●	●								
■その他調味料類											
辛味オイル											
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	●	●	●						●		
■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　2026/10/23

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９品目									原材料として使用 ＊P.1	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	カシューナッツ Cashew nuts	●9品目を除くナッツ類 ●はちみつ	
季節限定フードメニュー											
■パスタ											
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		●	●								
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		●	●								
自社製スパゲッティ 秋刀魚のDONA特製ジェノベーゼ	●	●	●						●		
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		●	●				●				
■ワインフェア　前菜											
ローストビーフのサラダ仕立て		●	●								
秋刀魚のアヒージョ		●	●								
グリルチキンのトマトオーブン焼き		●	●								
プレミアムマルゲリータ		★	●								★水牛の乳を使用
■生パスタの日（7～13日限定）											
絶望のスパゲッティ ～ピリ辛ガーリックミートスープ～		●	●								
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			●								
■池袋ホープセンター店　HOPE秋のグルメフェス											
絶望のスパゲッティ ～ピリ辛ガーリックミートスープ～		●	●								

■ 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　2026/10/23

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９品目									原材料として使用 ＊P.1	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	カシューナッツ Cashew nuts	●9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											
ティラミス	●	●	●							●ココナッツ ＊1ページ参照	※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 ＊1ページ参照	
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 ＊1ページ参照	
■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　2026/10/23

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９品目									原材料として使用 ＊P. 1	
	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	カシューナッツ Cashew nuts	●9品目を除くナッツ類	●はちみつ	備考
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　トレッビアーノ												
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												
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ッツォ												
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												
■秋のワインフェア												
ドゥーシェ　シュヴァリエ　ブリュット												
セニョリオ　デ　オルガス　白												
セニョリオ　デ　オルガス　赤												