



農家さんから野菜の GIFT  
 シェフから料理の GIFT  
 美味しい時間をみんなで過ごす  
 AallaZ が繋ぐ笑顔の食卓



## DELI

= お持ち帰りメニュー =

### ANTIPASTO - 前菜 -

#### 気まぐれキッシュ

季節の食材を使用したまんまるミニキッシュ。

生産者さん  
応援!

#### 八海山サーモンのスモークとじゃが芋のサラダ

魚沼の清水で育ったサーモン。当店で香り豊かに燻製しました。

#### 新玉葱と蕪の冷製ポタージュ

取れたてのみずみずしいタマネギと春のかぶをシンプル。

#### ピクルスとオリーブ

ワインのおともにどうぞ。絶対必要なもの。

#### イタリアハムのハーブサラダ

イタリアの三種ハム。モルタデッラと生ハム、サラミとサラダ。

生産者さん  
応援!

#### 花とイチゴとブラッティーナのハーブサラダ

目にも美しい。食べられるお花とイチゴ、一度食べたら虜になっちゃう  
 ブラッティーナチーズとどうぞ。

#### おまかせ前菜盛り合わせ

おまかせで詰め合わせしております。どれにしようかなやんだらこれ。

520

680

350

380

630

630

1100



### DOLCE - デザート -

#### バナナキャラメルケーキ

バナナの甘みが生きたパウンドケーキです。お子さまにもどうぞ。

#### チョコチップチョコレートケーキ

濃厚なチョコレートパウンド。アクセントにチョコチップを入れました。

#### キャラメリゼケーキ

甘さと苦さのバランスがたまらないパウンドケーキ。

#### ミニティラミス

ころんとキュートなミニティラミス。空になったピンは洗って何につかう？

250

250

250

400



数量  
限定

# PIZZA

- ピッツァ -

- マルゲリータ 1080  
定番中の定番。重くなりすぎないおつまみに。
- オルトナーラ 1080  
当店で一番人気のメニュー。にいがた野菜がたくさん入っています。
- トンナート 1180  
お子さまにも食べやすいツナのソース。
- モルタデッラ菜園風 1380  
イタリアのハム、モルタデッラをのせたサラダ風ピッツァ。
- クアトロフォルマッジ 1480  
しっかりとした赤ワインにピッタリ。はちみつをかけてもよし！
- ポツタルガ 1480  
サルディーニャのカラスミの香りとレモンの香りがこれからの季節にピッタリ。
- ピスマルク 1480  
半熟の卵がソース代わりに。生ハムをのせてどうぞ。



# PASTA - パスタ - ★マークはご自宅で生パスタを茹でていただくお料理です。

- 数量限定** ★ボロネーゼ フェットチーネ (2人前) 1380  
自家製のミートソースに自家製手打ちパスタ。ご家庭で本格パスタを。
- 数量限定** ★アマトリチャーナ タリオリーニ (2人前) 1380  
自家製パンチェッタの旨味が抜群。中太の自家製手打ちパスタで。
- 生産者さん応援!** 石坂またけラザニア Sサイズ 500  
魚沼の絶品またけを盛り込んだラザニア。 Lサイズ 880



その他、イタリアンビール、量り売りワイン、ボトルワイン、オーガニックジュースなど。お食事と一緒に楽しみたいいただけます。詳しくはお気軽にお問い合わせ下さい。！！各メニュー数に限りがありますので売り切れの場合はご容赦ください。！！すべての価格に消費税別途がかかります

- 注文方法 ■ お電話でご予約下さい。※その場でご注文もできますが、お詰めするまでに30分〜1時間かかる場合もございます。事前にお電話でご注文頂けますと受渡がスムーズです。
- 予約時間受付 ■ 10:00 ~ 18:00
- 受取可能時間 ■ 11:30 ~ 14:30 17:30 ~ 19:30
- お支払方法 ■ お受け取り時に現金またはクレジット払い可

follow me!

## A alla Z

instagram



AALLAZNIGATA

アー・アツラ・ゼータ新潟  
〒950-1123  
新潟市西区黒鳥 5004 番地 1  
ご予約はお電話で  
TEL 025-378-5001

