

=お持ち帰りメニュー=



AallaZ

DELI ZIARE

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



おうちで AallaZ
¥15800 セット (4名用)

メイン料理までついた豪華セットが新登場!
あとは、飲み物を用意して Let's Party!
「AallaZ」をお楽しみください。詳しくは
下部をご覧ください。

0704 版

OUCHI シリーズ - セットもの -



おうちで AallaZ 4名様用

前菜盛合せ・サラダ・スープ・パスタ or ラザニア・ピツツア / 種※・メイン料理・
季節のドルチェ・コーヒードリップバッグ

15800

おうちレストラン 4名様用

前菜盛合せ・サラダ・パスタ2種・ピツツア / 種※・ラザニア・ティラミス・コーヒードリップバッグ

11000

おうちレストラン 2名様用

前菜盛合せ・サラダ・パスタ / 種※・ピツツア / 種※・ティラミス・コーヒードリップバッグ

5800

※印は内容が違えます。

ANTIPASTO & CARNE - 前菜 & 肉料理 -

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。

生産者さん
応援!

冷製バーニャカウダ

野菜をふんだんに盛り込んでいます。新潟の野菜を思いっきりどうぞ。

1280



旬の畠の冷製ポタージュ

季節の食材を使用したポタージュスープ。今の旬をお問い合わせ下さい。

380

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。

480

生産者さん
応援!

花と季節のフルーツ プラッティーナのカプレーゼ

食べられるお花と旬のフルーツを。一度食べたら忘れないチーズとどうぞ。

880



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。

780

ポルペッティヘイタリア風ミートボール

イタリアの大きなミートボール。お子さまにもおすすめ。

800



牛ホホ肉の赤ワイン煮込み～自家製パン付き

じっくりコトコト煮込みました。絶対に食べて欲しい一品。重めの赤ワインとどうぞ。

1980

フランス産鴨モモ肉のコンフィ

外はカリッと。中はジューシーに。まさに「おうちでレストラン」

2180

※別途消費税がかかります。

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 | ★鶏のラグー フェットチーネ (2人前) | ※200 g に増量 1780 |
| | 鶏ひき肉を白ワインで煮込みました。カモミールの香りがアクセントに。 ご家庭でレストランの味を楽しめます。 | |
| 数量 限定 | ★アマトリチャーナ フェットチーネ (2人前) | ※200 g に増量 1780 |
| | パンチェッタの旨味が効いたシンプルなトマトソース。 | |
| 生産者さん 応援! | 石坂まいたけラザニア | S サイズ 580 |
| | 魚沼の絶品まいたけを盛り込んだラザニア。 | L サイズ 980 |



PIZZA - ピツツァ -

マルゲリータ

定番中の定番。重くなりすぎないおつまみに。

1180



旬野菜のオルトナーラ ロッソ

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。

1180

カリフラワーとじゃがいも たまごのトンナート

カリフラワーとホクホクのジャガイモをツナのソースで。

1280

農家さんのラグーソース～新潟なすの畠～

軽いラグーソース。新潟の夏野菜の代表「なす」をのせて--。

1380

ヤリイカとズッキーニのジェノバ風

見た目も鮮やか、夏の香りが広がる一品。夏はもうすぐ！

1480

モルタデッラハムの菜園風ピアンカ

イタリアのハム、モルタデッラをのせたサラダ風ピツツア。

1480

クアトロフォルマッジ

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！

1580

サンダニエーレ産生ハムと平飼い卵のビスマルク

半熟の卵がソース代わりに。不動の人気のピツツア！

1580



DOLCE - デザート -

各種パウンドケーキ (2ピース)

好きなものが選べます。1種類を2個でも。2種類を1個ずつでも。

500



黒崎茶豆のプリン

黒崎茶豆発祥の地で作るデザートです。ころんとキュートな瓶に入っています。

400

空になった瓶は洗って何につかう？

※別途消費税がかかります。

■ 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 ※当日のご注文は17:00までお願い致します。

■ 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

A alla Z

(follow me!)

instagram



AALLAZNIIGATA

アー・アッラ・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

