

1, 2月限定企画
外は寒いから・・・。

出来立てを
おうちまでお届けします。



ご自宅でレストランのコースが
楽しめるお得なプラン。

おすすめ

おうちで Aa11aZ
4名様用 ¥15800

- ・前菜盛合せ
- ・サラダ
- ・スープ
- ・パスタ or ラザニア
- ・ピッツァ1種※
- ・メイン料理
- ・季節のドルチェ
- ・コーヒードリップバッグ



パスタとピッツァが選べる
美味しく楽しいパーティーセット。

おうちレストラン

2名様用 ¥5800
4名様用 ¥11000

- ・前菜盛合せ
- ・サラダ
- ・パスタ※
- ・ピッツァ※
- ・ティラミス
- ・コーヒードリップバッグ

※印は裏面の内容からお選びいただけます。
※2名様用はパスタ1、ピッツァ1。
※4名様用はパスタ2、ピッツァ1、ラザニア1がついています。

- 注文方法 ■ お電話にてご注文ください。営業時間中は電話に出られない場合もありますので、10:00～11:30、もしくは、14:00～18:00に掛けて下さると助かります。おうちシリーズのみ当日の15:30まで受け付け。予約状況によってはお受けできない場合もございます。
- 受渡時間 ■ テイクアウト 11:30～15:00 18:00～21:00
デリバリー 平日 18:00～21:00 ※税込5000円以上で、なおかつ、半径10km圏内。車で片道20分程度の距離まで。

Aa11aZ

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

follow me! instagram



AALLAZNIIGATA



Takeout
2021 Winter



ANTIPASTO & SECONDO - 前菜 & メイン料理 -

- 旬の畑のポタージュスープ 380
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。
- イタリアハムのハーブサラダ 780
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。
- 花と季節のフルーツ プラッティーナのカプレーゼ 880
食べられるお花と旬のフルーツを。一度食べたら忘れられないチーズとどうぞ。
- おまかせ前菜盛り合わせ 1280
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。
- 牛ホホ肉の煮込み〜自家製パン付き 1980
絶対に食べてほしい一品。重めの赤ワインとどうぞ。パンもついています。
- フランス産鴨モモ肉のコンフィ 2180
表面はカリッと。中はふっくらジューシーに。



PASTA - パスタ - ★マークは冷凍品です。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 ★燻製した鱈の白ワイン煮込みソース フェットチーネ (2人前) 200g 1780
スモーキーな香りとサワラの旨味が味わえるラグーソース。
- 数量限定 ★アマトリチャーナ フェットチーネ (2人前) 200g 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 - ピッツァ -

- マルゲリータ 1180
定番中の定番。重くなりすぎないおつまみに。
- 旬野菜のオルトナーラ ロッソ 1180
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。
- 生産者さん応援! モルタデッラハムのサラダ仕立てのピアンカ 1480
黒鳥地区白井さんの大切に育てたリーフとイタリアハム。
- 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!
- 生産者さん応援! 魚沼ボスカイオーラ (石坂まいたけ、八海山サーモン、冬菜) 1580
冬のきこり風ピッツァ。魚沼の空気が口の中で広がります。
- 毎と生ハム ゴルゴンゾーラのピアンカ 1580
新潟の冬の景色と香りをイメージして仕上げました。1、2月限定メニューです。
- サンダニエーレ産生ハムと平飼卵のピスマルク 1580
半熟の卵がソース代わりに。生ハムの旨味と卵の相性がたまらない一品。



DOLCE - デザート -

- さつま芋のカタラーナ 400
さつま芋感じるデザート。ころんとキュートな瓶に入っています。ごちそうさまの後、あなたなら空瓶を何につかう?
- 自家焙煎エスプレッソのティラミス 450
当店で不動の人気を持つドルチェをご自宅でもどうぞ。
- 各種パウンドケーキ (2ピース) 500
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。



※別途消費税 8%がかかります。