

出来立てを。 AallaZ の GIFT

おうちで AallaZ
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
- ・ティラミス または カタラーナ
- ・コーヒードリップバッグ

おうちレストラン

2名様用 ¥6000
4名様用 ¥11800

- ・前菜盛合せ
- ・サラダ
- ・パスタ※
- ・ピッツァ※
- ・チョコレートのカタラーナ
- ・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。



- 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。デリバリーは当日の15:00までにご予約下さい。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 18:30～21:00 ※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。

AallaZ

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

follow me! instagram



AALLAZNIIGATA



Takeout 2021 Spring



ANTIPASTO&SECONDO - 前菜&メイン料理 -

旬の畑のポタージュスープ 450

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 800

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！

脇坂園芸の花と季節のフルーツ プラッティーナのカプレーゼ 900

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 1300

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 2000

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 2200

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

★シェフのおすすめ白ワイン煮込みソース フェットチーネ (2人前) 200g 1880

※内容はお問い合わせ下さい。

数量
限定

★アマトリチャーナ フェットチーネ (2人前) 200g 1880

パンチェッタの旨味が効いたシンプルなたマトソース。

生産者さん
応援！

石坂まいたけラザニア Sサイズ 630

魚沼の絶品まいたけを盛り込んだラザニア。

Lサイズ 1080



PIZZA - ピッツァ -

マルゲリータ 1280

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 1280

当店が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 1580

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 1580

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) 1680

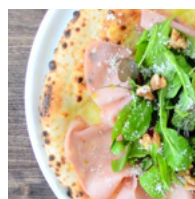
きこり風ピッツァ。魚沼の空気が口の中で広がります。

毒と生ハム ゴルゴンゾーラのピアンカ 1680

石田さんの「越後姫」をのせて。今だけの仕立てです。

サンダニエーレ産生ハムと平飼卵のビスマルク 1780

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 -

チョコレートのカタラーナ 450

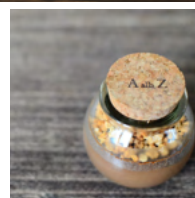
さっぱりとした甘さがこれからのシーズンにぴったり。ころんとキュートな瓶に入っています。ごちそうさまの後、あなたなら空瓶を何につかう？

自家焙煎エスプレッソのティラミス 480

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。



※すべて税込価格。