

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
- ・ピッツア ※1choice
- ・メイン料理 ※2choice
- ・ティラミス または カタラーナ
- ・コーヒードリップパック

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※
- ・ピッツア※
- ・チョコレートのカタラーナ
- ・コーヒードリップパック

※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、ピッツア1。4名様用はパスタ2、ピッツア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にか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。

A alla Z *(follow me!)* instagram



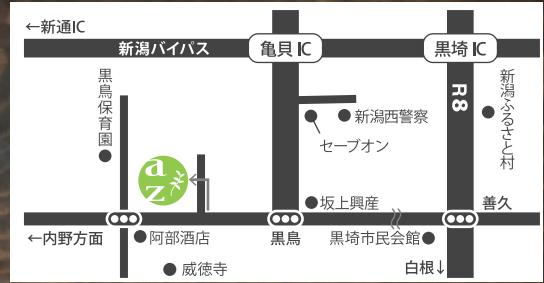
アー・アッラ・ゼータ新潟

〒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





ANTIPASTO & SECONDO - 前菜 & メイン料理 -

旬の畑のポタージュスープ

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。

450

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。

800

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

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。

900

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。

1300

牛ホホ肉の煮込み～自家製パン付き

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。

2000

フランス産鴨モモ肉のコンフィ

表面はカリッと。中はふくらジューシーに。

2200



生産者さん
応援!

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トマトソース。

生産者さん
応援!

魚沼石坂まいたけのラザニア

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 - ピツツア -

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。



旬野菜のオルトラーナ ロツソ

1280

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。

農家さんのラグーソース ～れんこん畠～

1480

軽いラグーソース。シャキシャキ食感のれんこんをのせて。

new!

イカとオータムポエム サルディニヤ産カラスミのビアンカ

1580

イカと旬のかぶ、青菜をチーズベースで。アンチョビとカラスミの風味が絶妙です。

生産者さん
応援!

モルタデッラハムの菜園風

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。



サンダニエーレ産生ハムとにいがた卵のビスマルク

1680

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。

クアトロフォルマッジ

1680

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！

DOLCE - デザート -

チヨコレートのカターラーナ

450



さっぱりとした甘さがこれから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。