

出来立てを。  
AallaZ の GIFT



アー・アッラ・ゼータ

おうちで AallaZ  
4人用セット ¥15800

- ・サラダ
- ・スープ
- ・前菜盛り合せ
- ・ラザニア
- ・パスタ ※1つ選べます
- ・ピッツァ ※1つ選べます
- ・牛肉の赤ワイン煮込み
- ・鴨肉のコンフィ
- ・ドルチェ
- ・コーヒードリッパーバッグ

おうちレストラン  
4人用セット ¥10800  
2人用セット ¥5800

- ・サラダ
- ・スープ
- ・前菜盛り合せ
- ・パスタ ※選べます
- ・ピッツァ ※選べます
- ・ドルチェ
- ・コーヒードリッパーバッグ

※印は裏面の内容からお選びください。

テイクアウト オーダー方法

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きますとスムーズです。

- 予約受付 ■ 当日のご注文は17:00までお願い致します。
  - 受渡時間 ■ テイクアウト>11:30~14:30、18:00~20:00
- ※混雑状況によってはお受けできない場合もあります

follow me!

instagram



A alla Z

アー・アッラ・ゼータ長岡  
長岡市高畑町 660 番地 S.H.S 3階

ご予約はお電話で。

TEL 0258-33-6667



# Takeout

## 2022 Spring



### Antipasto - 前菜 -

- 3種イタリアハムのサラダ ￥730  
シンプルなサラダに、イタリアのハム、モルタデッラと、サラミ、生ハムをのせました。
- イタリア産生ハムと自家製シャルキトリー ￥780  
イタリア産の生ハムとお肉の前菜盛合せ。おつまみにおすすめです。
- 前菜盛り合わせ(2人前) ￥1280  
3〜4種類の前菜が入っています。まずはこれ。悩んだらこれ。おすすめですよ。
- 自家製パン(4カット) ￥250  
毎日店内で焼いております。オーブントースターで温めてどうぞ。
- 季節野菜のスープ ￥380  
旬な野菜をポタージュスープに。内容は日により変わります。



### Pasta - パスタ -

- new 魚介のラグー トマトソース フジッリ ￥1000  
白身魚、イカ、タコなどミンチにして見込みました。旨味のたっぷり詰まったソース。
- new アマトリチャーナ ヴェルデ カサレッチェ ￥1000  
パンチェッタと玉ねぎ、春野菜のペーストで仕立てた季節を感じるメニュー。
- 生産者さん応援 石坂まいたけと摂田屋味噌のボロネーゼ ラザニア ￥980  
摂田屋 星六さんの赤味噌を使ったボロネーゼソースと、触感が抜群の石坂まいたけのコンピ。



### Pizza - ピッツァ -

- マルゲリータ ￥1180  
これぞ定番。お子さまにも人気です。
- にいがた野菜菜園風 ￥1180  
トマトソースベースの当店一番人気のピッツァ。旬の野菜がふんだんに入っています。
- new しらすとフレッシュトマト、春菊のピアンカ ￥1180  
和の食材で仕上げたピッツァ。目にも美しいトリコロールカラーをお楽しみください。
- new ホタルイカと山菜のトマトソース ￥1480  
シンプルなお肉ソースに、ホタルイカの旨味と春の味覚が満載です。
- new 摂田屋味噌のボロネーゼと新玉ねぎのピアンコ ￥1480  
摂田屋ピッツァをリニューアル♪新玉ねぎと甘味とみずみずしさが味噌ボロネーゼにマッチ。
- クアトロフォルマッジ ￥1680  
4種類のチーズがたっぷり。トマトソースありのロツツか、トマトソースなしのピアンカか。あなたはどっち？



### Secondi - メイン料理 -

- 鴨肉のコンフィ ￥2200  
低温でじっくり火を通すことでしっとりと仕上がっています。まさにおうちでレストラン。
- 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ~自家製パン付き ￥2380  
しっかりと煮込んだお肉がビールやワインにピッタリ。パンがついておりますので、ソースをたっぷりつけてどうぞ。



### Dolce - デザート -

- 自家焙煎エスプレッソのティラミス ￥480  
新鴻店で自家焙煎しているコーヒー豆から抽出するエスプレッソ使用。
- 季節のカタラーナ ￥450  
トッピングされたキャラメルナッツが香ばしさを醸し出します。季節によって内容が変わります。

