

Antipasto Bar Lunch

ランチタイム全メニュー
アンティパストバー付

アンティ
パスト

パン

スープ

コーヒー
紅茶

DUE Lunchplate

今月の ドゥーエ ランチプレート

魚又は肉料理 & パスタ を
ワンプレートでお楽しみください

¥2,300

プチ
デザート付

お魚又はお肉
(ハーフサイズ)
A~Dより1品

オススメ!

A. みらい豚のポルペットーネ
ラズベリー風味の
赤ワインソース(ピスタチオ入り)
Mirai Pork Polpettone with Raspberry Red Wine Sauce

B. メカジキの香草パン粉焼き
トマトソース
Swordfish baked with herbs and breadcrumbs in Tomato sauce

プラス ¥300

C. みらい豚のグリル
ジェノベーゼソース
Grilled Mirai pork with Genovese sauce

D. 海老とホタテのソテー
アメリカヌソース
Sautéed shrimp and scallops with Americaine sauce

パスタ
(ハーフサイズ)
E~Gより1品

オススメ!

E. 鴨のスモークと豆苗の
アーリオ・オーリオ
スパゲティーニ
Spaghetti Aglio e Olio with Smoked Duck and Pea Sprouts

&

F. ベーコンと長ネギの
クリームソース
フェットチーネ
Fettuccine with bacon and leek Cream sauce

G. イカミンチとブロッコリーの
トマトソースリングイネ
Linguine with minced squid and broccoli in Tomato sauce

Pasta

パスタ

オススメ!

ホタテと春菊のバターソース タリアテッレ

今月のメニュー

鴨のスマークと豆苗の

アーリオ・オーリオ スパゲティーニ ¥1,750
アレルギー: 卵・小麦・大豆

Spaghetti Aglio e Olio with Smoked Duck and Pea Sprouts

ベーコンと長ネギの

クリームソースフェットチーネ ¥1,750
アレルギー: 卵・小麦・乳・豚肉

Fettuccine with bacon and leek Cream sauce

イカミンチとブロッコリーの

トマトソース リングイネ ¥1,750
アレルギー: 卵・小麦・イカ

Linguine with minced squid and broccoli in Tomato sauce



季節メニュー

プッタネスカソース スパゲティーニ

(オリーブ・ケイパー・アンチョビのトマトソース) ¥1,950
アレルギー: 卵・小麦

Spaghetti with Puttanesca Sauce

ズワイガニのクリームソース

イカスミのタリアテッレ ¥2,300
アレルギー: 卵・小麦・乳・カニ・イカ

Snow crab in cream sauce, squid ink Tagliatelle

ホタテと春菊のバターソース タリアテッレ

..... ¥2,300
アレルギー: 卵・小麦・乳

Scallops and chrysanthemum in butter sauce Tagliatelle

定番メニュー

常陸牛ボロネーゼ フェットチーネ

..... ¥2,300
アレルギー: 卵・小麦・乳

Hitachi beef bolognese Fettuccine



ズワイガニのクリームソース
イカスミのタリアテッレ

Pesce

魚料理

今月のメニュー

メカジキの香草パン粉焼き トマトソース
..... ¥2,100
Swordfish baked with herbs and breadcrumbs in Tomato sauce

季節メニュー

真鯛のムニエル きのこクリームソース
..... ¥2,400
アレルギー: 小麦・乳

Red sea bream meuniere with Mushroom cream sauce

オススメ!

真鯛のムニエル きのこクリームソース

定番メニュー

海老とホタテのソテー アメリケーヌソース
..... ¥2,300

Sautéed shrimp and scallops with American sauce

アレルギー: 乳・海老・大豆



海老とホタテのソテー アメリケーヌソース

Carne 肉料理



つくば鶏もも肉のタリアータ バルサミコソース

今月のメニュー

オススメ!

みらい豚のポルペットーネ
ラズベリー風味の赤ワインソース
(ピスタチオ入り)..... ¥1,950

Mirai Pork Polpettone with Raspberry Red Wine Sauce

アレルギー: 卵・小麦・豚肉



みらい豚のポルペットーネ ラズベリー風味の赤ワインソース

季節メニュー

つくば鶏もも肉のタリアータ
バルサミコソース ¥2,000

Tsukuba Chicken Thigh Tagliata with Balsamic Sauce

アレルギー: 乳・鶏肉・オレンジ

みらい豚のグリル ジェノベーゼソース
..... 100g・¥2,300

Grilled Mirai Pork with Genovese Sauce and Balsamic Sauce

アレルギー: 乳・豚肉



みらい豚のグリル ジェノベーゼソース

定番メニュー

常陸牛もも肉のローストビーフ 赤ワインソース
..... 100g・¥3,800

Hitachi beef thigh roast beef with red wine sauce

アレルギー: 小麦・乳・牛肉

常陸牛サーロインのステーキ マデラソース
トリュフ風味..... 100g・¥5,500

Hitachi beef sirloin steak with Madeira sauce and truffle flavour

アレルギー: 小麦・乳・牛肉

Bevanda ドリンク

アルコール
.....各種 ¥700

- ・ワイン(スパークリング・白・赤)
- ・生ビール
- ・ウイスキーハイボール

ソフトドリンク
.....各種 ¥400

- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・パイナップルジュース
- ・クランベリージュース
- ・ウーロン茶

Dolce デザート

デザートプレート
¥600



アレルギー: 卵・乳・小麦・オレンジ

Lunch Course Menu



ランチコース

¥5,500

消費税・サービス料

前日までに要予約

Amuse

鶏レバーペースト グリッシーニ

Antipasto Misto

パンツァネッラ

(モッツアレラチーズとトマトのトスカーナ風サラダ)

Primo Piatto

ノルウェーサーモンの

アーリオ・オーリオ スパゲティーニ

Secondo Piatto di Carne

みらい豚のロースト ポルチーニトマトソース

Dolce

パンナコッタ ラズベリーソース

Cafe

コーヒー 又は 紅茶

※仕入れの都合で内容が変更となる場合がございます

TAKE
OUT

奥久慈卵の バウムクーヘン

無添加

お店で焼き上げるバターたっぷり
優しい甘さのバウムクーヘンです
ご自宅に 贈り物にもおすすめです

1箱

1,500円(税込)

直径130mm 高さ40mm

