

Antipasto Bar Lunch *Second half of February*

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

選べる 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

プチ
デザート付 ¥2,300

DUE Lunchplate

お魚又はお肉
(ハーフサイズ)

A~Dより1品

期間限定メニュー

A. スズキのポワレ
ズッキーニのピューレ
Pan-Seared Sea Bass with Zucchini Purée

オススメ!

B. ポルペットーネ (イタリアのミートローフ)
夏野菜のトマト煮込み
Polpettone with Summer Vegetables in Tomato Stew

プラス ¥300

みらいとん
C. 味麗豚のグリル
バルサミコソース
Grilled Pork with Balsamic Sauce

D. 海老と貝柱のソテー
アメリケーヌソース
Sauteed shrimp and scallops with Americaine sauce

パスタ
(ハーフサイズ)

E~Gより1品

期間限定メニュー

オススメ!

E. 若鶏と水菜の柚子胡椒風味
アーリオ・オーリオ
スパゲティーニ

*Spaghetтини Aglio e Olio with Chicken and Mizuna,
Flavored with Yuzu Kosho*

F. 白身魚のラグー トマトソース
スパゲティーニ
White fish ragu with tomato sauce, spaghetтини

G. ベビーホタテとモロヘイヤの
クリームソース フェットチーネ
*Cream Sauce Fettuccine
with Baby Scallops and Molokhia*

&

期間限定メニュー 7/16^(thu)-31^(fri)

パスタ

- ◆ 若鶏と水菜の柚子胡椒風味
アーリオ・オーリオ スパゲティーニ ¥1,800
Spaghettini Aglio e Olio with Chicken and Mizuna,
Flavored with Yuzu Kosho
アレルギー: 鶏・小麦
- ◆ 白身魚のラグー トマトソース
スパゲティーニ ¥1,800
White fish ragu with tomato sauce, spaghettini
アレルギー: 乳・鶏・大豆・小麦
- ◆ ベビーホタテとモロヘイヤの
クリームソース フェットチーネ ¥1,800
Cream Sauce Fettuccine with Baby Scallops and Molokhia
アレルギー: 乳・鶏・大豆・小麦・たまご・かに・えび

魚料理

- ◆ スズキのポワレ ズッキーニのピューレ
..... ¥2,300
Pan-Seared Sea Bass with Zucchini Purée
アレルギー: 乳

肉料理

- ◆ ポルペットーネ 夏野菜のトマト煮込み
(イタリアのミートローフ) ¥2,300
Polpettone with Summer Vegetables in Tomato Stew
アレルギー: 鶏・大豆・小麦・牛肉・豚肉・たまご・ビスタチオ

パスタ Pasta

- ◆ ボロネーゼ タリアテッレ ¥2,100
Tagliatelle Bolognese
アレルギー: 牛肉・たまご・小麦・乳

- ◆ パルミジャーノレッジャーノのリゾット
..... ¥1,600
Risotto with Parmigiano Reggiano
アレルギー: 乳・牛肉・鶏肉・豚肉

- ◆ 小海老とズッキーニ、
ドライトマトのリゾット
..... ¥2,000
Risotto with small shrimp, zucchini, and dried tomatoes
アレルギー: 乳・牛肉・鶏肉・豚肉・えび

リゾット Risotto

魚料理 Pesce

- ◆ メカジキのグリル
フレッシュトマトソース ... ¥2,100
Grilled swordfish with fresh tomato sauce
- ◆ 真鯛のポワレ
バジル風味のヴァンブランソース
..... ¥2,400
Pan-fried red sea bream with Basil-flavored Wine blanc sauce
アレルギー: たまご・小麦・乳・かに・イカ
- ◆ 海老と貝柱のソテー
アメリケーヌソース..... ¥2,800
Sautéed shrimp and scallops with American sauce
アレルギー: 乳・えび・大豆

- ◆ つくば鶏もも肉のタリアータ
柚子胡椒ソース..... ¥2,300
Tsukuba Chicken Thigh Tagliata with Yuzu pepper sauce
アレルギー: 乳・鶏肉・オレンジ

- ◆ みらいとん
味麗豚のグリル バルサミコソース
..... 100g・¥2,300
Grilled Mirai Pork with Balsamic Sauce
アレルギー: 乳・豚肉

肉料理 Carne

- ◆ 常陸牛もも肉のローストビーフ
ポルトソース..... 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

- ◆ パン(1個) ... ¥100
- ◆ ライス ... ¥300

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

デザート

デザートプレート
¥600



アレルギー: たまご・乳・小麦・オレンジ

Lunch Course Menu

Stuzzichino イチヂクと生ハムのひとくち仕立て
Fig & Prosciutto Bites

Antipasto 初鰹の香草マリネ 夏野菜のヴィネグレット
Lightly Marinated Bonito with Herbs and Summer Vegetable Vinaigrette

Primo Piatto 2種より1品チョイス Choice of 1 dish from 3 types

ランチコース
¥5,500

前日までに要予約

- ・ローズポークの自家製サルシッチャと夏野菜の
トマトソース スパゲティーニ
Homemade Iberico Pork Sausage & Summer Vegetables
in Tomato Sauce, Linguine
- ・とうもろこしのリゾット
Sweet Corn Risotto

Secondo Piatto 2種より1品チョイス Choice of 1 dish from 3 types

- ・スズキのソテー バジルヴァンブランソース
Pan-Seared Sea Bass with Basil Beurre Blanc Sauce
- ・つくば鶏の塩麴ロースト
焦がしバターとレモンのソース
Salt-Koji Marinated Tsukuba Chicken Roast
with Brown Butter & Lemon Sauce

Dolce 本日のデザート Today's dessert

Cafe コーヒー or 紅茶 Coffee or Tea

Pane パン Bread

※仕入れの都合で
内容が変更となる場合がございます



パスタの種類

イタリアで生まれ、世界中に広まり愛されているパスタの種類は
少なくとも500種類以上あるといわれています
その中から当店で使用しているパスタをご紹介します

ロングパスタ

Spaghettini スパゲッティーニ
ストレートの
棒状ロングパスタ

Linguine リングイネ
断面が楕円形の
平打ちのロングパスタ



平打ちロングパスタ

Fettuccine フェットチーネ
イタリア語で
「小さなリボン」

Tagliolini タリオリーニ
形は幅2〜3ミリ程の
平打ちパスタ



ショートパスタ

Penne ペンネ
円筒状の
両端がペン先のパスタ

