

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

オススメ!

A. サワラのソテー
春キャベツとアサリの白ワインソース
*Sautéed Spanish mackerel
with spring cabbage and clams in white wine sauce*

B. 豚肩ロースのカツレツ
レモンバターソース
Pork shoulder cutlet with lemon butter sauce

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

期間限定メニュー

E. 春キャベツとアサリの
ペペロンチーノ
スパゲティーニ
Peperoncino Spaghettini with Clams and Spring Cabbage

F. 釜揚げ桜海老とほうれん草の
トマトソース
スパゲティーニ
*Spaghettini with boiled cherry shrimp and spinach
in tomato sauce*

G. 春野菜と オススメ!
パルミジャーノレッジャーノの
リゾット
*Risotto
with spring vegetables and Parmigiano-Reggiano*

&

期間限定メニュー 3/16(mon) - 31(tue)



パスタ/リゾット

◆ 春キャベツとアサリの
ペペロンチーノ スパゲティニー
..... ¥1,800
Peperoncino Spaghettini with Clams and Spring Cabbage
アレルギー:小麦

◆ 釜揚げ桜海老とほうれん草の
トマトソース スパゲティニー
..... ¥1,800
Spaghettini with boiled cherry shrimp and spinach in tomato sauce
アレルギー:小麦・えび・鶏肉・大豆

◆ 春野菜とパルミジャーノレッジャーノの
リゾット..... ¥1,800
Risotto with spring vegetables and Parmigiano-Reggiano
アレルギー:小麦・乳

魚料理

◆ サワラのソテー
春キャベツとアサリの白ワインソース
..... ¥2,100
Sautéed Spanish mackerel with spring cabbage and clams in white wine sauce
アレルギー:乳



肉料理

◆ 豚肩ロースのカツレツ
レモンバターソース ¥1,950
Pork shoulder cutlet with lemon butter sauce
アレルギー:小麦・豚肉・乳・卵



パスタ
Pasta

◆ ボロネーゼ タリアテッレ..... ¥2,100
Tagliatelle Bolognese
アレルギー:卵・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

※写真はイメージです

表示価格は全て消費税・サービス料10%込となります

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:卵・小麦・乳・カニ・イカ
- ◆ 海老と貝柱のソテー
アメリカーナソース..... ¥2,800
Sautéed shrimp and scallops with American sauce
アレルギー:乳・海老・大豆

- ◆ つくば鶏もも肉のタリアータ
柚子胡椒ソース..... ¥2,000
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:卵・乳・小麦・オレンジ

Lunch Course Menu

ランチコース

¥5,500

前日までに要予約

Stuzzichino 新玉ネギのパンナコッタ コンソメジュレ添え
Sautéed Spanish mackerel with rape blossoms and lemon butter sauce

Antipasto 真鯛の湯霜仕立て 柑橘ヴィネグレット
Steamed red sea bream with citrus vinaigrette

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

- ・あさりと菜の花のボンゴレビアンコ スパゲティーニ
Clam and rape blossom vongole bianco spaghetti
- ・サルシッチャと蓮根のトマト煮込み ニョッキ
Sausage and lotus root stewed in tomato sauce, gnocchi
- ・桜海老、パンチエッタ、アスパラのリゾット
Sakura shrimp, pancità and asparagus risotto

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

- ・つくば鶏のロースト レモンバターとハーブのソース
Roasted Tsukuba chicken with lemon butter and herb sauce
- ・^{みらいとん}味麗豚の低温ロースト 粒マスタードソース
Low-temperature roasted pork with whole grain mustard sauce
- ・スズキのポワレ 白ワインと魚出汁のナーージュ仕立て
Pan-fried sea bass with white wine and fish stock

Dolce 本日のデザート Today's dessert

Cafe コーヒー or 紅茶 Coffee or Tea

Pane 自家製パン Homemade 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

