

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

『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

DUE lunchplate

プチ
デザート付

魚又は肉
(ハーフサイズ)

A~Dより1品

パスタ
(ハーフサイズ)

E~Gより1品

A. **みらい豚の**
ピスタチオ入りポルペットーネ
デミグラスソース

Mirai Pork Polpettone with Pistachio Demi-glace sauce

B. **メカジキのグリル**
ヴァンブランソース
(白ワインベースのクリームソース)

Grilled Swordfish with Van Blanc Sauce

プラス
¥300 C. **みらい豚のロースト**
バルサミコソース

Roasted Mirai Pork with Balsamic Sauce

D. **海老とホタテのソテー**
トマトソース

Sauteed shrimp and scallops with tomato sauce

E. **桜海老と菜の花の**
アーリオオーリオ リングイネ

Aglio Aurio Linguine with Sakura Shrimp and Rape Flower

F. **奥久慈卵の**
カルボナーラ リングイネ

Carbonara linguine with Okkuji egg

G. **じゃがいもといんげんの**
ジェノベーゼ フェットチーネ

Genovese fettuccine with potatoes and green beans

Pasta

パスタ



オススメ!

桜海老と菜の花のアーリオ オーリオ リングイネ
 Aglio Aurio Linguine with Sakura Shrimp and Rape Flower ¥1,750

アレルギー: えび・小麦・卵

奥久慈卵のカルボナーラ リングイネ
 Carbonara linguine with Okkuji egg ¥1,750

アレルギー: 小麦・卵・乳

じゃがいもとインゲンの
 ジェノベーゼ フェットチーネ
 Genovese fettuccine with potatoes and green beans ¥1,750

アレルギー: 小麦・卵



奥久慈卵のカルボナーラ リングイネ

沢山あさり貝のに入った
 ボンゴレビアンコ スパゲティニー
 Bongolevianco spaghetti with lots of scallion clams ¥1,950

アレルギー: 小麦・卵

サーモンとほうれん草の
 クリームソース スパゲティニー
 Spaghetti with salmon and spinach cream sauce ¥1,950

アレルギー: 小麦・卵・乳・さけ



じゃがいもとインゲンのジェノベーゼ フェットチーネ

定番

常陸牛ボロネーゼ フェットチーネ
 Hitachi Beef Bolognese Fettuccine ¥2,300

アレルギー: 小麦・卵・乳

魚介たっぷりのペスカトーレ スパゲティニー
 (白身魚・ホタテ・あさり・ムール貝・いか)
 Pescatore spaghetti filled with seafood ¥2,800

アレルギー: 小麦・卵・いか

魚介たっぷりのペスカトーレ スパゲティニー



Pesce

魚料理



ふわふわの食感

メカジキのグリル ヴァンブランソース
 (白ワインベースのクリームソース)
 Grilled Swordfish with Van Blanc Sauce ¥1,950

アレルギー: 乳

海老とホタテのソテー トマトソース
 Sautéed shrimp and scallops with tomato sauce ¥2,300

アレルギー: えび

真鯛のポワレ ふきのとうのソース
 Poached sea bream with butterbur scape sauce ¥2,700

アレルギー: 乳

アクアパッツァ (本日の鮮魚・海老・ホタテ・あさり・ムール貝・いか)
 ※ご提供までにお時間を頂戴しております
 Aquapazza ¥3,800

アレルギー: えび・いか



アクアパッツァ

※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%込の金額となります

Carne

肉料理



オススメ!

みらい豚のピスタチオ入りポルペットーネ
 デミグラスソース(イタリア風ミートローフ)
 Mirai Pork Polpettone with Pistachio Demi-glace sauce ¥1,950
 アレルギー:小麦・卵・豚肉

みらい豚のロースト バルサミコソース
 Roasted Mirai Pork with Balsamic Sauce100g・¥2,300
 アレルギー:乳・豚肉



みらい豚のロースト バルサミコソース



ほろほろ鳥の香草パン粉焼き ディアブルソース

数量限定

ほろほろ鳥の香草パン粉焼き ディアブルソース
 (甘酸っぱくてやみつきになるソースです)
 Grilled guinea fowl with herb breadcrumbs and diable sauce ¥2,600
 アレルギー:小麦・卵・乳・鶏肉

常陸牛ローストビーフ 赤ワインソース
 Hitachi Beef Roast beef with Red Wine Sauce100g・¥3,800
 アレルギー:乳・牛肉

常陸牛サーロインのグリル ジャポネソース
 Grilled Hitachi Beef Sirloin with Japonais sauce100g・¥5,500
 アレルギー:小麦・乳・牛肉



ほろほろ鳥とは

ほろほろ鳥は、アフリカのギニア地方が原産。
 コクがあり肉質がやわらかく、とてもジューシーで口の中でとろけるような食感です。
 ヨーロッパでは優雅なディナーにふさわしい食材として評価されています。

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