

Antipasto Bar Lunch

ランチタイム全メニュー
アンティパストバー付

First half of February

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

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. 鰯のソテー 菜の花添え
レモンバターソース

Sautéed Spanish mackerel with rape blossoms
lemon butter sauce

みらいとん

B. 味麗豚とピスタチオのポルペッтоネ
フレッシュトマトソース

Pork and pistachio polpettone with fresh tomato sauce

プラス ¥300

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

Sautéed shrimp and scallops with Americaine sauce

オススメ!

オススメ!

E. 浅利と菜の花の
アーリオ・オーリオ
スパゲティーニ

Clam and rape blossom aglio e olio Spaghettini

&

F. 鶏ももと長葱のトマトソース
スパゲティーニ

Spaghettini with chicken thigh and leek in tomato sauce

G. パンチエッタとほうれん草の
クリームソース ニヨッキ

Pancetta and spinach gnocchi in cream sauce

期間限定メニュー 2/2(mon)-13(fri)

パスタ

- ◆ 浅利と菜の花のアーリオ・オーリオ
スパゲティーニ ¥1,800
Clam and rape blossom aglio e olio Spaghettini
アレルギー:小麦

- ◆ 鶏ももと長葱のトマトソース
スパゲティーニ ¥1,800
Spaghettini with chicken thigh and leek in tomato sauce
アレルギー:小麦・鶏肉・大豆・乳

- ◆ パンチエッタとほうれん草の
クリームソース ニョッキ ¥1,800
Pancetta and spinach gnocchi in cream sauce
アレルギー:豚肉・小麦・乳・大豆・鶏肉

魚料理

- ◆ 鰯のソテー 菜の花添え
レモンバターソース ¥2,100
Sautéed Spanish mackerel with rape blossoms lemon butter sauce
アレルギー:乳

肉料理

- ◆ 味麗豚とピスタチオのポルペッtone
フレッシュトマトソース ¥1,950
Pork and pistachio polpettone with fresh tomato sauce
アレルギー:豚肉・小麦・たまご

パスタ

Pasta

- ◆ ボロネーゼ タリアテッレ ¥2,100

Hitachi beef bolognese Fettuccine

アレルギー:卵・小麦・乳

リゾット
Risotto

- ◆ 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

魚料理 Pescce



◆ 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

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

肉料理 Carne



◆ 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

◆ 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

◆ 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
- ・パインアップルジュース
- ・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pagetti
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, pancetta 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

・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

