

# 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

2品選べる

## 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

¥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  
赤ワインソース  
(ピスタチオ入り)

Mirai pork polpettone with Red wine sauce

**B.** メカジキのグリル  
きのこクリームソース

Grilled swordfish with Mushroom cream 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  
アメリカーナソース

Sauteed shrimp and scallops with Americaine sauce

パスタ  
(ハーフサイズ)  
E~Gより1品

オススメ!

**E.** カチョエペペ リングイネ  
(パルミジャーノ・レッジャーノチーズと  
黒胡椒のパスタ)

Cacio e pepe Linguine

**F.** 奥久慈卵のカルボナーラ  
リングイネ

Carbonara Linguine with Okukuji egg

**G.** アマトリチャーナ  
ジャガイモのニョッキ  
(ベーコンと玉ネギのトマトソース)

Amatriciana potato Gnocchi

&

# Pasta

## パスタ



オイル系

サンマのアーリオ・オーリオ スパゲティーニ

Pacific saury Aglio e Olio Spaghettini..... ¥2,100

アレルギー:小麦・卵

オズスト!

オイル系

カチョエペペ リングイネ

(パルミジャーノ・レッジャーノチーズと黒胡椒のパスタ)

Cacio e pepe Linguine..... ¥1,750

アレルギー:小麦・卵・乳

クリーム系

奥久慈卵のカルボナーラ リングイネ

Carbonara Linguine with Okukuji egg..... ¥1,750

アレルギー:小麦・卵・乳

ズワイガニのクリームソース

イカスミのタリアテッレ

Snow crab in Cream sauce, squid ink Tagliatelle..... ¥2,300

アレルギー:小麦・卵・乳・カニ・イカ

トマト系

アマトリチャーナ ジャガイモのニョッキ

(ベーコンと玉ネギのトマトソース)

Amatriciana potato Gnocchi..... ¥1,750

アレルギー:小麦・卵・豚肉

ツナときのこのボスカイオーラ

トマトソース スパゲティーニ

Boscaiola spaghetti with Tuna and mushrooms in tomato sauce..... ¥1,950

アレルギー:小麦・卵

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



イカスミのタリアテッレ

ツナときのこのボスカイオーラ

# Pesce

## 魚料理



オズスト!

海老とホタテのソテー アメリケーヌソース

Sauteed shrimp and scallops with Americaine sauce..... ¥2,300

アレルギー:乳・えび・大豆

メカジキのグリル きのこクリームソース

Grilled Swordfish with Mushroom cream sauce..... ¥2,100

アレルギー:乳・小麦

真鯛のポワレ アンチョビとケッパーのソース

Pan-fried red sea bream with Anchovy and Caper sauce..... ¥2,400



メカジキのグリル



# Carne

## 肉料理



オススメ!

みらい豚のポルペットーネ  
赤ワインソース(ピスタチオ入り)

Mirai pork polpettone with Red wine sauce ..... ¥1,950

アレルギー:小麦・卵・豚肉・大豆・鶏肉

つくば鶏もも肉のタリアータ  
バルサミコソース



つくば鶏もも肉のタリアータ  
バルサミコソース

Tsukuba Chicken Thigh Tagliata with Balsamic sauce ..... ¥2,000

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

Grilled Mirai pork with Genovese sauce .....100g・¥2,300

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

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

Grilled Hitachi beef sirloin Madera sauce with truffles ....100g・¥5,500

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

本日のアミューズ

#### Antipasto Misto

3種のアнтиパストミスト

きのこのバルサミコ煮 プロシュートをのせて  
茨城の銘柄豚『常陸の輝き』のバテ  
北海タコのマリネ

#### Primo Piatto

サンマのアーリオ・オーリオ スパゲティーニ

#### Secondo Piatto di Carne

奥久慈シャモと笠間栗の白ワイン煮

#### Dolce

エスプレッソのパンナコッタ

#### 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

