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

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. スズキのデュクセルパン粉焼き
トマトソース
Sea Bass Baked with Duxelles Crust, Tomato Sauce

B. 豚肩低温ローストのグリル
山葵のハーブソース　オススメ!
Slow-Roasted Pork Shoulder Grilled, Wasabi-Herb Sauce

プラス ¥300

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

D. 海老と平貝のソテー
アメリケーヌソース
Sautéed Shrimp and Pen Shell Clams
with Américaine Sauce

&

パスタ/リゾット
（ハーフサイズ）
E〜Gより1品

期間限定メニュー

E. イカのフリットとドライトマトの
アーリオ・オーリオ
スパゲティーニ
Squid Fritte & Dried Tomato Aglio, Olio e Spaghettini

F. 豚肉のラグー　ニョッキ
Linguine with Pancetta and Autumn Vegetables
in a Light Tomato Sauce

G. アサリと茸のリゾット　オススメ!
Mushroom Risotto with Fried Mushrooms

※写真はイメージです

表示価格は全て税込となります

期間限定メニュー 11/16(mon)–30(mon)



パスタ/リゾット

◆イカのフリットとドライトマトの
アーリオ・オーリオ スパゲティーニ ····· ¥1,800
Squid Fritte & Dried Tomato Aglio, Olio e Spaghettini
アレルギー:小麦・牛肉・大豆

◆豚肉のラグー ニョッキ ····· ¥1,800
Pork Ragù Gnocchi
アレルギー:小麦・牛肉・大豆・乳・豚肉

◆アサリと茸のリゾット ····· ¥1,800
Clam and Mixed Mushroom Risotto
アレルギー:小麦・牛肉・大豆・乳

魚料理

◆スズキのデュクセルパン粉焼き
トマトソース ····· ¥2,300
Sea Bass Baked with Duxelles Crust, Tomato Sauce
アレルギー:乳・小麦・卵





肉料理

◆豚肩低温ローストのグリル
山葵のハーブソース ····· ¥2,300
Slow-Roasted Pork Shoulder Grilled, Wasabi-Herb Sauce
アレルギー:豚肉

パスタ Pasta

◆常陸牛ボロネーゼ タリアテッレ
····· ¥2,100
Hitachi beef Tagliatelle Bolognese
アレルギー:牛肉・たまご・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

※写真はイメージです

表示価格は全て税込となります

魚料理 Pesce



◆メカジキのグリル
～トマトバジルソース～ ····¥2,100
Grilled Swordfish with Tomato Basil Sauce
アレルギー:乳

◆真鯛のポワレ ～茸クリームソース～
····· ¥2,400
Pan-Seared Red Sea Bream with Mushroom Cream Sauce
アレルギー:たまご・小麦・乳・かに・イカ

◆海老と平貝のソテー
～アメリケーヌソース～ ··· ¥2,800
Sautéed Shrimp and Pen Shell Clams with Américaine Sauce
アレルギー:乳・えび・小麦

肉料理 Carne



◆つくば鶏もも肉の
バジル風味パン粉焼き····· ¥2,300
Basil Panko-Crusted Tsukuba Chicken Thighs
アレルギー:乳・鶏肉

◆味麗豚(みらいとん)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
～ポルトソース～ ····100g・¥5,500
Hitachi Beef Sirloin Steak with Port Wine Sauce
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

※写真はイメージです

表示価格は全て税込となります

Lunch Course Menu

ランチコース
¥5,500
前日までに要予約

※仕入れの都合で
内容が変更となる場合がございます

Stuzzichino 茸のマリネとクリームチーズのブルスケッタ
Bruschetta with Marinated Mushrooms and Cream Cheese

Antipasto タコのラビゴットソース 茄子のピューレ添え
Octopus with Ravigote Sauce and Eggplant Purée

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

小海老のカボチャクリーム リングイネ
Linguine with Small Shrimp in Pumpkin Cream Sauce

サルシッチャとドライトマトのリゾット
Risotto with Salsiccia and Sun-Dried Tomatoes

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

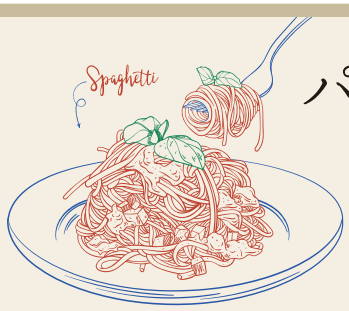
つくば鶏もも肉のタリアータ
バルサミコソース
Tsukuba Chicken Thigh Tagliata with Balsamic Sauce

メカジキのグリル プッタネスカソース
Grilled Swordfish with Puttanesca Sauce

Dolce 茨城県産 和栗プリン
Ibaraki Chestnut Pudding

Cafe コーヒー or 紅茶 *Coffee or Tea*

Pane パン *Bread*



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

