

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

パスタ
(ハーフサイズ)
E~Gより1品

期間限定メニュー

- A. 白身魚のムニエル
焦がしバターとケッパーのソース
White fish meunière with browned butter and caper sauce
- B. 豚肩低温ロースト
サルサヴェルデソース **オススメ!**
Low-temperature roasted pork shoulder with salsa verde sauce

プラス ¥300

- C. みらいとん 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
アメリカーナソース
Sautéed shrimp and scallops with Americaine sauce

期間限定メニュー

- E. 春キャベツとアンチョビの
アーリオ・オーリオ
スパゲティーニ **オススメ!**
Spaghettini with spring cabbage and anchovies, Aglio Olio
- F. パンチエッタと小柱、小松菜の
トマトソース スパゲティーニ
Spaghettini with pancitti,
small shrimp and komatsuna in tomato sauce
- G. ズワイガニと九条葱の
クリームソース
フェットチーネ
Snow crab and leeks in cream sauce fettuccine

&

期間限定メニュー - 2/16 (mon) - 27 (fri)



パスタ

- ◆ 春キャベツとアンチョビの
アーリオ・オーリオ スパゲティニー
..... ¥1,800
Spaghetini with spring cabbage and anchovies, Aglio Olio
アレルギー:小麦
- ◆ ベーコンと小松菜のトマトソース
スパゲティニー ¥1,800
Spaghetini with pancetti, small shrimp and komatsuna in tomato sauce
アレルギー:豚肉・小麦
- ◆ ズワイガニと春菊のクリームソース
フェットチーネ ¥1,800
Snow crab and leeks in cream sauce fettuccine
アレルギー:小麦・たまご・乳・かに・大豆・鶏肉

魚料理

- ◆ 白身魚のムニエル
焦がしバターとケッパーのソース
..... ¥2,100
White fish meunière with browned butter and caper sauce
アレルギー:乳・小麦



肉料理

- ◆ 豚肩低温ロースト
サルサヴェルデソース ¥1,950
Low-temperature roasted pork shoulder with salsa verde sauce
アレルギー:豚肉

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



- ◆ 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 スパゲッティニ
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

