

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

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

今月のメニュー

A. メカジキのグリル
フレッシュトマトソース
Grilled swordfish with fresh tomato sauce

B. ポルペッtone
オニオンカレーソース
(ピスタチオ入り) **オススメ!**
Polpettone with Onion curry sauce

プラス ¥300

C. 味麗豚のグリル
ジェノベーゼソース
Grilled pork with Genovese sauce

D. 海老と貝柱のソテー
アメリカンソース
Sautéed shrimp and scallops with Americaine sauce

パスタ
(ハーフサイズ)
E~Gより1品

今月のメニュー

オススメ!

E. 空心菜のアーリオ・オーリオ
スパゲティニ
Water spinach aglio e olio Spaghetтини

F. 小海老とズッキーニの
クリームソース ペンネ
Shrimp and zucchini cream sauce penne

G. モッツアレラとバジルの
トマトソース リングイネ
Linguine with mozzarella and basil in tomato sauce

&

Pasta

パスタ

モッツアレラとバジルのトマトソース リングイネ

今月のメニュー

空心菜のアーリオ・オーリオ スパゲティーニ ¥1,800
アレルギー:小麦・卵 Water spinach aglio e olio Spaghettini

小海老とズッキーニのクリームソース ペンネ ¥1,800
アレルギー:小麦・卵・乳・えび・大豆・鶏肉 Shrimp and zucchini cream sauce penne

モッツアレラとバジルのトマトソース リングイネ ¥1,800
アレルギー:小麦・卵・乳・大豆・鶏肉 Linguine with mozzarella and basil in tomato sauce

オススメ!

小海老とズッキーニのクリームソース ペンネ

季節メニュー

ズワイガニのクリームソース
イカスミを練りこんだタリオリーニ ¥2,300
アレルギー:卵・小麦・乳・カニ・イカ Snow crab in cream sauce, squid ink Tagliolini

ヤリイカと新じゃがのジェノベーゼ
スパゲティーニ ¥2,300
アレルギー:小麦・卵・イカ Squid and new potato pesto Spaghettini

定番メニュー

カルボナーラ スパゲティーニ ¥1,800
アレルギー:乳・小麦・卵・豚 Spaghetti Carbonara

常陸牛ボロネーゼ フェットチーネ ¥2,300
アレルギー:卵・小麦・乳 Hitachi beef bolognese Fettuccine

ズワイガニのクリームソース イカスミを練りこんだタリオリーニ

Pesce

魚料理

今月のメニュー

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

季節メニュー

真鯛のポワレ トマトケッパーソース ¥2,400
Pan-fried red sea bream with tomato caper sauce

オススメ!

メカジキのグリル フレッシュトマトソース

定番メニュー

海老と貝柱のソテー アメリケーヌソース ¥2,800
Sautéed shrimp and scallops with American sauce
アレルギー:乳・海老・大豆

海老と貝柱のソテー アメリケーヌソース

Carne

肉料理



定番メニュー

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

常陸牛もも肉のローストビーフ

今月のメニュー

ポルペットーネ
オニオンカレーソース(ピスタチオ入り)

..... ¥1,950

Polpettone with Onion curry sauce

アレルギー:小麦・乳・卵・大豆・豚肉・大豆

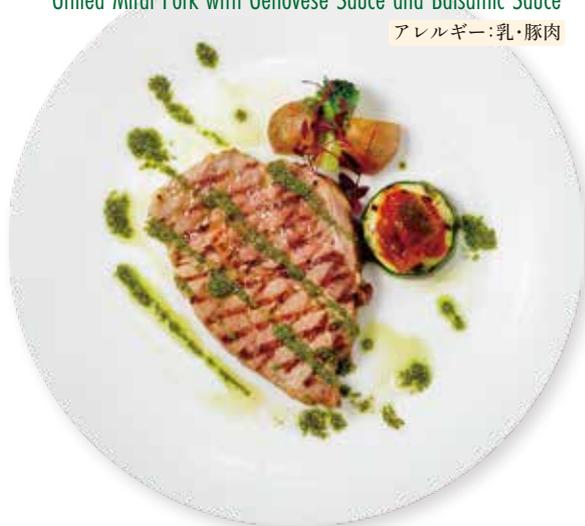
季節メニュー

みらいとん
味麗豚のグリル ジェノベーゼソース

..... 100g・¥2,300

Grilled Mirai Pork with Genovese Sauce and Balsamic Sauce

アレルギー:乳・豚肉



つくば鶏もも肉のタリアータ **オススメ!**
バルサミコソース ¥2,000

Tsukuba Chicken Thigh Tagliata with Balsamic Sauce

アレルギー:乳・鶏肉・オレンジ



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

トマトのムースをはさんだプチシュー

Antipasto Misto

フレッシュサーモンのマリネと柑橘
栗原農園のインサラータ

Primo Piatto

3種より1品チョイス

- ・生ハムとアスパラのリゾット
- ・ヤリイカと新生姜 ドライトマトのアーリオ・オーリオ
イカスを練りこんだタリオリーニ
- ・自家製サルシッチャとオクラのトマトソース
スパゲティーニ

Secondo Piatto

3種より1品チョイス

- ・カジキマグロのソテー
スカモルツァアファミカータのオープン焼き
- ・味麗豚^{みらいとん}のグリル バルサミソース
- ・塩麴マリネのつくば鶏ロースト 柚子胡椒ソース

Dolce

本日のデザート

Cafe

コーヒー 又は 紅茶

Pane

自家製パン

※仕入れの都合で内容が変更となる場合がございます

レストランお食事券のご案内

 HOTEL TERRACE
the GARDEN MITO

TRATTORIA
Il Bancale

ホテルでの優雅なひとときを
プレゼントにしてお渡しいただける
ギフトチケットをご用意しております。
大切な方への記念日のプレゼントや
季節ごとのご贈答、パーティーの賞品や
記念品としてぜひご利用ください。

