

# 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



プチ  
デザート付

今月の

## 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

お魚又はお肉  
(ハーフサイズ)  
A~Dより1品

### A. メカジキのグリル 白ワインソース

Grilled Swordfish with White Wine Sauce

### B. みらい豚のポルペッtone トマトとバジルのソース (ピスタチオ入り)

Mirai Pork Polpettone with Tomato and Basil 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 アメリカヌソース

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. 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

Aglio e olio spaghetti  
with spring cabbage, anchovies and onions

### F. マッシュルームと枝豆の クリームソース ペンネ

Penne with mushrooms and edamame in cream sauce

&

### G. 水戸産ニラの アマトリチャーナ リングイネ

Linguine with Mito chive amatriciana

# Pasta

## パスタ



オススメ!

水戸産ニラのアマトリチャーナ リングイネ

### 今月のメニュー

#### 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 ..... ¥1,800  
アレルギー:小麦・卵

Aglie e olio spaghetti with spring cabbage, anchovies and onions

#### マッシュルームと枝豆のクリームソース ペンネ

..... ¥1,800  
アレルギー:小麦・卵・乳

Penne with mushrooms and edamame in cream sauce

#### 水戸産ニラのアマトリチャーナ リングイネ

..... ¥1,800  
アレルギー:小麦・卵・豚

Linguine with Mito chive amatriciana



マッシュルームと枝豆のペンネ クリームソース

### 季節メニュー

#### ズワイガニのクリームソース

イカスミのタリアテッレ ..... ¥2,300

アレルギー:卵・小麦・乳・カニ・イカ

Snow crab in cream sauce, squid ink Tagliatelle

#### 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 Spaghetтини

### 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 イカスミのタリアテッレ

# Pesce

## 魚料理

### 今月のメニュー

#### メカジキのグリル 白ワインソース

..... ¥2,100

Grilled Swordfish with White Wine Sauce

アレルギー:乳

### 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 白ワインソース

### 定番メニュー

#### 海老とホタテのソテー アメリケーヌソース

..... ¥2,500

Sautéed shrimp and scallops with American sauce

アレルギー:乳・海老・大豆



海老とホタテのソテー 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

みらい豚のポルペットーネ  
トマトとバジルのソース(ピスタチオ入り)

..... ¥1,950

Mirai Pork Polpettone with Tomato and Basil Sauce

アレルギー:牛肉・豚肉・小麦・大豆

### 季節メニュー

みらい豚のグリル 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  
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



オススメ!

# 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

※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

## 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

#### Antipasto Misto

有頭海老と白インゲン豆のサラダ

#### Primo Piatto

ヤリイカと新じゃがのジェノベーゼ スパゲティーニ

#### Secondo Piatto di Carne

鴨もも肉のバルサミコ煮 チンゲン菜のブレゼ

#### Dolce

茨城県産メロンとライムのゼリー 塩アイス

#### 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

## 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。

