

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

DUET Lunchplate

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

オススメ!

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
Aglio 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 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

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。

