

Dinner Menu

前菜 *Antipasto*

前菜5種盛合せ ¥2,300

5 kinds of appetizers[Caprese, pork pate, olives, seafood marinade, prosciutto grissini]

カプレーゼ・豚肉のパテ・オリーブ・シーフードマリネ・生ハムグリッシーニ

シェフのオススメチーズ 5種盛り合わせ ¥2,300

Chef's 5 cheese recommendations[Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, washed type, hard type, bamboo charcoal aged type]

タレッジョ・ミモレット・パルミジャーノレッジャーノ・ゴルゴンゾーラ・カマンベール

オリーブ ¥650

Olive

『新利根チーズ工房』モツァレラチーズのカプレーゼ ハーフ ¥900 / ¥1,500

Mozzarella cheese caprese from "shintone cheese factory"

シーフードマリネとフルーツのサラダ仕立て ハーフ ¥1,000 / ¥1,650

Marinated seafood and fruit salad

栗原農園のリーフサラダ ハーフ ¥650 / ¥1,000

Kurihara farm's leaf salad

パンツァネッラ(モツァレラチーズとトマトのトスカーナ風サラダ) ハーフ ¥900 / ¥1,500

Panzanella (Tuscan-style mozzarella and tomato salad)

常陸牛ローストビーフサラダ ハーフ ¥1,500 / ¥2,500

"Hhitachi gyu" roast beef salad

野菜のロースト ローズマリー風味 ¥550

Vegetable roast with rosemary

イタリア産生ハムとグリッシーニ ハーフ ¥900 / ¥1,500

Prosciutto and grissini

茨城の銘柄豚『常陸の輝き』のパテ ハーフ ¥700 / ¥1,200

Pâté of ibaraki's brand-name pork, "hitachi-no-kagayaki".

パスタ *Pasta*

M 70g

L 120g

ペスカトーレビアンコ スpaghettoni ¥1,400 / ¥1,700

Pescatore Bianco Spaghettini

アマトリチャーナ スpaghettoni(パンчетタのトマトソース) ¥1,400 / ¥1,700

Spaghetti Amatriciana (pancetta in tomato sauce)

ゴルゴンゾーラクリームソースのペンネ ¥1,600 / ¥1,900

Penne with Gorgonzola Cream Sauce

ボロネーゼ タリアテッレ ¥1,600 / ¥1,900

Bolognese Tagliatelle

リゾット *Risotto*

パルミジャーノレッジャーノのリゾット ¥1,300

Risotto with Parmigiano Reggiano

小海老とズッキーニ、ドライトマトのリゾット ¥1,600

Risotto with small shrimp, zucchini, and dried tomatoes

Dinner Menu

魚料理 *Pesce*

メカジキのグリル フレッシュトマトソース	¥1,550
<i>Grilled swordfish with fresh tomato sauce</i>	
真鯛のポワレ バジル風味のヴァンブランソース	¥2,200
<i>Pan-fried red sea bream with basil-flavored white wine sauce</i>	
海老と貝柱のソテー アメリケーヌソース	¥3,000
<i>Sautéed shrimp and scallops with American sauce</i>	

肉料理 *Carne*

つくば鶏もも肉のタリアータ 柚子胡椒ソース	¥1,600
<i>Chicken thigh tagliata with yuzu pepper sauce</i>	
仔羊のグリル	[200g] ¥3,600
<i>Grilled lamb</i>	
味麗豚のグリル バルサミコソース	[100g] ¥1,700・[200g] ¥3,000
<i>Grilled pork with balsamic sauce</i>	

茨城県が誇る 極上霜降り和牛“常陸牛”WAGYU

常陸牛もものローストビーフ ポルトソース	[100g] ¥3,300・[200g] ¥5,500
<i>Hitachi beef thigh roast beef with port sauce</i>	
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	
<i>Hitachi beef sirloin steak with Madeira sauce and truffle flavor</i>	[100g] ¥5,000・[200g] ¥9,000
常陸牛フィレのステーキ マルサラ入りトリュフソース	[80g] ¥6,500・[160g] ¥10,000
<i>Hitachi Beef Fillet Steak with Truffle Sauce Infused with Marsala</i>	

スープ *Zuppa*

ミネストローネ	¥800
<i>Mинestronе</i>	
3種のパン	¥600
<i>Three types of bread</i>	

デザート *Dolce*

イタリアンプリン	¥650
<i>Pumpkin Basque cheesecake</i>	
ティラミス	¥650
<i>Tiramisu</i>	

Dinner Course Menu

～選べるディナー～ Dinner of choice

スタンダード コース ¥5,500 [L.O 20:30] Standard course

Stuzzichino

柿のコンポートと生ハムのひとくちタルト
Persimmon compote and prosciutto bite-sized tart

Antipasto

サーモンとキノコのキッシュ
Salmon and mushroom quiche

Primo Piatto

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

- ・しらすとアーモンドのアーリオ・オーリオ スpaghettoni
Whitebait and Almond Aglio Olio Spaghettini
- ・パンチェッタとキノコのトマトソース スpaghettoni
Spaghettini with pancetta and mushrooms in tomato sauce
- ・パルミジャーノレッジャーノのリゾット
Risotto with Parmigiano Reggiano

Secondo Piatto

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

- ・メカジキのソテー
スカモルツアフミカータのオーブン焼き
Sautéed swordfish tuna Oven-baked scamorza affumicata
- ・味麗豚のグリル バルサミコソース
Grilled Pork with Balsamic Sauce
- ・塩麹マリネのつくば鶏ロースト 柚子胡椒ソース
Salted rice malt Marinated Roasted Tsukuba Chicken with Yuzu Koshō Sauce

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*



WINE Pairing

tre bicchieri

3杯 各120 ml お一人様 ¥3,800
3glass all120ml Per person

cinque bicchieri

5杯 各90 ml お一人様 ¥5,500
5glass all90ml Per person

Dinner Course Menu

～イルバンカーレを存分に味わうフルコース～ A full course to fully enjoy Il Bancale.

フェリーチェ コース ¥8,800 [L.O 19:30] Felice course

Stuzzichino

柿のコンポートと生ハムのひとくちタルト

Persimmon compote and prosciutto bite-sized tart

Antipasto

カリフラワーのパンナコッタ ズワイガニとリコッタのインサラータ

Cauliflower panna cotta Snow crab and ricotta salad

Primo Piatto

2種より1品チョイス Choice of 1 dish from 2 types

・ポルチーニ茸のリゾット

Porcini mushroom risotto

・自家製サルシッチャと白菜のタリアテッレ

Homemade salsiccia and Chinese cabbage tagliatelle

Secondo Piatto de Pesce

サワラのロースト 柑橘のソース

Roasted Spanish mackerel with citrus sauce

Secondo Piatto di Carne

常陸牛うちもものアロスト 赤ワインソース

Hitachi beef inner thigh roast with red wine sauce

Dolce

キャラメリア・メリンガータ

ナツツのロースト添え

Caramel Melingata with roasted nuts

Cafe

コーヒー or 紅茶 Coffee or Tea

Pane

自家製パン Homemade bread



WINE Pairing

tre bicchieri

3杯 各120 ml お一人様 ¥3,800
3glass all120ml Per person

cinque bicchieri

5杯 各90 ml お一人様 ¥5,500
5glass all90ml Per person