

Grand Menu

前菜 *Antipasto*

前菜5種盛合せ ¥2,300

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

ゴルゴンゾーラ・パルミジャーノレッジャーノ
月利根(ウォッシュタイプ)・暁富士(ハードタイプ)・勝馬蹄(竹炭熟成タイプ)

『新利根チーズ工房』のモッツアレラチーズとフルーツマトのカプレーゼ

.....ハーフ ¥900 / ¥1,500

野菜のロースト ローズマリー風味 ¥550

オリーブ ¥650

イタリア産生ハムとグリッシーニハーフ ¥900 / ¥1,500

茨城の銘柄豚『常陸の輝き』のパテハーフ ¥700 / ¥1,200

シーフードマリネハーフ ¥1,000 / ¥1,650

小海老のムースと鴨のスモークのサラダ仕立て 海老クリームソース

..... ¥1,400

栗原農園のリーフサラダハーフ ¥650 / ¥1,000

シーザーサラダ(ポーチドエッグのせ)ハーフ ¥750 / ¥1,200

常陸牛ローストビーフサラダハーフ ¥1,500 / ¥2,500

アランチーニ(ライスコロッケ)【4個】 ¥900

パスタ *Pasta*

M80g

L130g

桜海老と菜の花のアーリオ オーリオリングイネ ¥1,250 / ¥1,550

奥久慈卵のカルボナーラリングイネ ¥1,250 / ¥1,550

じゃがいもといんげんの ジェノベーゼ フェットチーネ ¥1,250 / ¥1,550

沢山あさり貝の入った ボンゴレビアンコ スパゲティーニ ¥1,450 / ¥1,750

サーモンとほうれん草のクリームソース スパゲティーニ ¥1,450 / ¥1,750

常陸牛ボロネーゼ フェットチーネ ¥1,800 / ¥2,100

魚介たっぷりのペスカトーレ スパゲティーニ ¥2,300 / ¥2,600

Grand Menu

魚料理 *Pesce*

メカジキのグリル ヴァンブランソース	¥1,550
真鯛のポワレ ふきのとうのソース	¥2,200
海老とホタテのソテー トマトソース	¥2,600
本日の鮮魚のアクアパッツァ	¥3,300

肉料理 *Carne*

みらい豚のロースト バルサミコソース	……[100g] ¥1,700 / [200g] ¥3,000
オーストラリア産牛フィレ肉のグリル 粒マスタードソース	……[100g] ¥3,000 / [200g] ¥5,500
フィレンツェ風 Tボーンステーキ	……[400g] ¥4,500

茨城県が誇る 極上霜降り和牛“常陸牛” *Hitachigyu*

常陸牛もも肉のローストビーフ 赤ワインソース	…[100g] ¥3,300 / [200g] ¥5,500
常陸牛サーロインのグリル ポルチーニ茸ソース	…[100g] ¥5,000 / [200g] ¥9,000

スープ *Zuppa*

ミネストローネ	¥800
3種のパン	¥500

イチヂクとクルミ入りパン・小さなフランスパン・ラズベリーとカシス風味のパン

デザート *Dolce*

スイーツプレート	¥1,600
アイスクリーム	¥900
フルーツ盛り合わせ	¥900

Dinner Course Menu

～お気軽にお楽しみいただける～

スタンダード コース

L.O 20:30 ¥ 5,000

Amuse

本日のアミューズ

Antipasto Misto

『新利根チーズ工房』のモッツァレラ
カプレーゼ

Primo Piatto

カジキマグロのプッタネスカ スパゲティーニ

Secondo Piatto de Peace

ローマ風 牛フィレ肉のサルティンボッカ

Dolce

本日のデザートプレート

Cafe

コーヒー 又は 紅茶

Dinner Course Menu

～イルバンカーレを存分に味わうフルコース～

フェリーチェ コース

L.O 19:30 ¥ 8,000

Amuse

本日のアミューズ

Antipasto Misto

ホタテと北海タコのスープ仕立て
梅のゼリーよせ

Primo Piatto

桜海老と菜の花のアーリオ オーリオ リングイネ

Secondo Piatto de Peace

金目鯛の白ワイン煮 ふきのとうのソース

Secondo Piatto di Carne

常陸牛のローストビーフ 赤ワインソース

Dolce

本日のデザートプレート

Cafe

コーヒー 又は 紅茶

＼旬感を愉しむ＼

シェフのお任せコース

2日前までに要予約 ¥ 12,000 ※個室ご利用可

Dinner Course Menu



3種のワイン ペアリングコース Pairing course

お得!

¥3,900

イルバンカーレソムリエがスパークリング、赤、白3種をグラスでセレクト。ペアリングワインとチーズ盛り合わせがお楽しみいただけるコースです

ペアリングワインコースをお選びください



イタリアワイン・コース



SPARKLING WINE

ピタルス
PITARS

★★

産地: イタリア/フリウリ州
品種: リボッラ・ジャッラ

シャープな切れ味が心地良い。
青りんごを思わせるフレッシュな香り。

WHITE WINE

ラ・カプレーナ シャルドネ
La Caplana Chardonnay

★★★★

産地: イタリア/ピエモンテ州
品種: シャルドネ

ほど良いコクと適度な酸味、
ラ・フランスを思わせる果実感の
バランスが心地良い王道のシャルドネ。

RED WINE

キャンティ・モンテスペルトリ
リゼルヴァ
Chianti Montespertoli Riserva

★★

産地: イタリア/トスカーナ州
品種: サンジョベーゼ

赤ワインの銘醸地で造る上品な味わい。
キャンティの逸品。



フランスワイン・コース



SPARKLING WINE

クレマン・ド
ロワール

CREMANT DE LOIRE

★★

産地: フランス/ロワール
品種: シュナン・ブラン、シャルドネ

果実のフレッシュな味わい。
きめ細やかな泡立ちで乾杯を華やかに。

WHITE WINE

ギガル コートデュロース ブラン
E. Guigal Côtes du Rhône Blanc

★★

産地: フランス/ローヌ
品種: ヴィオニエ・ルーサンヌ・マルサンヌ
クラレット・ブルブルーラン・グルナッシュ・ブラン

白桃やオレンジなどの果実のアロマに、
白い花のニュアンスを含んだ
非常に華やかな香りが魅力。

RED WINE

シャトー ローラン ラ ギヤルド
CHATEAU ROLAND LA GARDE

★★★★

産地: フランス/ボルドー
品種: メルロー、カベルネソーヴィニヨン

しっかりと感じる酸味とタンニン。
本格ボルドーワインです。

+

Formaggio シェフのおススメチーズ 3種盛

TRATTORIA
Il Bancale

※表示価格は全て消費税・サービス料込の金額となります