

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』モッ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(モッツァレラチーズとトマトのトスカナ風サラダ)…………… 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 スパゲティーニ…………… ¥1,400 / ¥1,700

Pescatore Bianco Spaghettoni

アマトリチャーナ スパゲティーニ(パンチェッタのトマトソース)…………… ¥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

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
Grilled swordfish with fresh tomato sauce

真鯛のポワレ バジル風味のヴァンブランソース ¥2,200
Pan-fried red sea bream with basil-flavored white wine sauce

海老と貝柱のソテー アメリケーヌソース ¥3,000
Sautéed shrimp and scallops with American sauce

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
Chicken thigh tagliata with yuzu pepper sauce

仔羊のグリル [200g] ¥3,600
Grilled lamb

^{みらいとん}
 味麗豚のグリル バルサミコソース [100g] ¥1,700・[200g] ¥3,000
Grilled pork with balsamic sauce

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
Hitachi beef thigh roast beef with port sauce

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
Hitachi beef sirloin steak with Madeira sauce and truffle flavor
 [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
Hitachi Beef Fillet Steak with Truffle Sauce Infused with Marsala

スープ *Zuppa*

ミネストローネ ¥800
Minestrone

3種のパン ¥600
Three types of bread

デザート *Dolce*

イタリアンプリン ¥650
Pumpkin Basque cheesecake

ティラミス ¥650
Tiramisu

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

本日のアミューズ
Today's Amuse-bouche

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 スパゲティーニ
Whitebait and Almond Aglio Olio Spaghetti
- ・パンチェッタとキノコのトマトソース スパゲティーニ
Spaghetti 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
スカモルツァアフミカータのオーブン焼き
Sautéed swordfish tuna Oven-baked scamorza affumicata
- ・^{みらいとん}味麗豚のグリル バルサミコソース
Grilled Pork with Balsamic Sauce
- ・塩麴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 Kosho 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
3glass all 120ml Per person ￥3,800

cinque bicchieri

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

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 Bancalè.

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

Stuzzichino

イカのベニエと新玉ネギのポタージュ
Squid beignets and spring onion potage

Antipasto

つくば鶏胸肉の低温調理 アンチョビバターソース
春野菜のピューレとロースト
Low-temperature cooked Tsukuba chicken breast with anchovy butter sauce
and roasted spring vegetable puree

Primo Piatto

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

- ・春キャベツと浅利のボンゴレビアンコ スパゲティニー
Spring cabbage and clam vongole bianco spaghettini
- ・天使エビのビスク風リゾット
Angel shrimp bisque risotto

Secondo Piatto de Pesce

金目鯛のアクアパッツァ仕立て
Red bream in aquapazza style

Secondo Piatto di Carne

常陸牛ローストビーフ
エシャロットとビネガーのソース 醤油麹と玉ネギのソース
Hitachi Beef Roast Beef, Shallot and Vinegar Sauce, Soy Sauce Koji and Onion Sauce

Dolce

いちごのバスクチーズケーキ
Strawberry Basque Cheesecake

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 all 120ml Per person

cinque bicchieri

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