

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』モツア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(モツア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pagettini ￥1,400 / ￥1,700
Pescatore Bianco Spaghettini

アマトリチャーナ スpagettini(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	¥3,600
<i>Grilled lamb</i>	
味麗豚のグリル バルサミコソース	¥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>	
常陸牛フィレのステーキ マルサラ入りトリュフソース	[100g] ¥5,000・[200g] ¥9,000
<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>Minestrone</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

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paghetti
Whitebait and Almond Aglio Olio Spaghettini

・パンチェッタとキノコのトマトソース スpaghetti
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

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 スパゲティーニ
Spring cabbage and clam vongole bianco spaghetti

・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ア仕立て
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 all120ml Per person

cinque bicchieri

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