

Dinner Course 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』モッツアレラチーズのカプレーゼ

.....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

スモークサーモンのカルパッチョ ¥1,500

オレンジとセロリのシチリア風サラダ ¥800

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

アランチャーニ(ライスコロッケ)【4個】 ¥900

パスタ *Pasta*

M80g

L130g

カチョエペペ リングイネ

(パルミジャーノ・レッジャーノチーズと黒胡椒のパスタ) ¥1,250 / ¥1,550

奥久慈卵のカルボナーラ リングイネ ¥1,250 / ¥1,550

アマトリチャーナ ジャガイモのニョッキ

(ベーコンと玉ネギのトマトソース) ¥1,250 / ¥1,550

ツナときのこのボスカイオーラ トマトソース スパゲティーニ ¥1,450 / ¥1,750

サンマのアーリオ・オーリオ スパゲティーニ ¥1,600 / ¥1,900

ズワイガニのクリームソース イカスミのタリアテッレ ¥1,800 / ¥2,100

常陸牛ボロネーゼ フェットチーネ ¥1,800 / ¥2,100

Dinner Course Menu

魚料理 *Pesce*

メカジキのグリル きのことクリームソース	¥1,550
真鯛のポワレ アンチョビとケッパーのソース	¥2,200
海老とホタテのソテー アメリケーヌソース	¥2,600

肉料理 *Carne*

つくば鶏もも肉のタリアータ バルサミコソース	¥1,600
鴨のロースト 赤ワインソース	[200g] ¥2,500
仔羊のグリル バルサミコソース	[200g] ¥3,600
みらい豚のグリル ジェノベーゼソース	[100g] ¥1,700 / [200g] ¥3,000

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ステーキ マデラソース トリュフ風味	[100g] ¥5,000 / [200g] ¥9,000

スープ *Zuppa*

ミネストローネ	¥800
3種のパン	¥600

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	¥800
奥久慈卵のクレームブリュレ	¥900
エスプレッソのパンナコッタ	¥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 ¥5,500

Amuse

本日のアミューズ

Antipasto Misto

3種のアンティパストミスト

きのこのバルサミコ煮 プロシュートをのせて

茨城の銘柄豚『常陸の輝き』のパテ

北海タコのマリネ

Primo Piatto

サンマのアーリオ・オーリオ スパゲティーニ

Secondo Piatto di Carne

奥久慈シャモと笠間栗の白ワイン煮

Dolce

エスプレッソのパンナコッタ

Cafe

コーヒー 又は 紅茶

Dinner Course Menu

～イルバンカレー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 ¥ 8,800

Amuse

本日のアミューズ

Antipasto

スモークサーモンと秋茄子
ドライトマトのミルフィーユ仕立て

Primo Piatto

ズワイガニのクリームソース イカスミのタリアテッレ

Secondo Piatto de Pesce

真鯛のポワレ アンチョビとケッパーのソース

Secondo Piatto di Carne

常陸牛もも肉のローストビーフ バルサミコソース

Dolce

奥久慈卵のクレームブリュレ

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

※個室のご利用も可能です(別途使用料¥5,000を頂戴致します)

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
リボッラジャツラ
ブリュット

Pitars Ribolla Gialla Brut

★★

◇産地:イタリア
フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州

青りんごのようなフレッシュ感が
口の中に広がりほろ苦さとのバランスがとても良い。

WHITE WINE

ラ・カプラーナ 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 シェフのオススメチーズ 3種盛

TRATTORIA
Il Bancale

※表示価格は全て消費税・サービス料込となります