

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

シェフのおススメチーズ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)

オリーブ…………… ¥650

『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

シーフードマリネといちごのサラダ仕立て

グリーンピースのソース…………… ハーフ ¥1,000 / ¥1,650

マグロのカポナータ バルサミコソース…………… ¥1,500

栗原農園のリーフサラダ…………… ハーフ ¥650 / ¥1,000

パンツァネッタ(モッ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

常陸牛ローストビーフサラダ…………… ハーフ ¥1,500 / ¥2,500

野菜のロースト ローズマリー風味…………… ¥550

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

アランチーニ(ライスコロッケ)【4個】…………… ¥900

パスタ *Pasta*

M70g

L120g

今月のメニュー

しらすとセリのアーリオ・オーリオ スパゲティーニ…………… ¥1,250 / ¥1,550

ベビーホタテとほうれん草のクリームソース ニョッキ…………… ¥1,250 / ¥1,550

ソフトサラミと春野菜のトマトソース リングイネ…………… ¥1,250 / ¥1,550

プッタネスカソース スパゲティーニ(オリーブ・ケイパー・アンチョビのトマトソース)
…………… ¥1,450 / ¥1,750

桜海老と菜の花のアーリオ・オーリオ リングイネ…………… ¥1,800 / ¥2,100

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 レモンバターソース	¥1,550
桜鯛の香草パン粉焼き ふきのとうのソース	¥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 ポルトソース	[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*

常陸牛すじスープ	¥950
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
桜のブランマンジェ	¥900
奥久慈卵のクレームブリュレ	¥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

ハーブクリームチーズ

Antipasto Misto

シーフードマリネといちごのサラダ仕立て
グリーンピースのソース

Primo Piatto

桜鱒と菜の花のクリームソース フェットチーネ

Secondo Piatto di Carne

つくば鶏のソテー 新玉ネギソース

Dolce

桜のブランマンジェ

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

ハーブクリームチーズ

Antipasto

マグロのカポナータ バルサミコソース

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 Pesce

桜鯛の香草パン粉焼き ふきのとうのソース

Secondo Piatto di Carne

常陸牛もも肉のローストビーフ
ポルトソース

Dolce

桜のブランマンジェ

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

ガヴィ・ディ・ガヴィ
GAVI DI GAVI

★★★★

産地:イタリア/ピエモンテ州
品種:コルテーゼ

火打ち石や蜂蜜、ハーブの香りに
爽やかな柑橘系のニュアンス。
さっぱりとした辛口で魚介類との相性も抜群です。



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

ブルエット プレストージュ
ブラン・ド・ブラン ブリュット

Brouette Prestige Blanc de Blancs Brut

★★

産地:フランス/ボルドー
品種:シャルドネ

すっきりとした飲み口と綺麗な余韻が続く
華やかでフルーティーなスパークリングワイン。

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オン

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