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]
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
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 スパゲティーニ ……	¥1,400	¥1,700
Pescatore Bianco Spaghettini		
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

TRATTORIA
Il Bancale

※表示価格は全て消費税・サービス料込となります

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
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

味麗豚（みらいとん）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

マロンのプレートパフェ …… ¥1,200
Chestnut Plate Parfait

かぼちゃのバスクチーズケーキ …… ¥650
Pumpkin Basque cheesecake

イタリアンプリン …… ¥650
Italian pudding

‘パティシエ・ミー’のショートケーキ …… ¥550
'Pâtissier Me' shortcake

TRATTORIA
Il Bancale

※表示価格は全て消費税・サービス料込となります

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

柿のコンポートと生ハムのひとくちタルト
Persimmon compote and prosciutto bite-sized tart

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 Spaghettini
- パンチェッタとキノコのトマトソース スパゲティーニ
  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
  スカモルツァアフミカータのオーブン焼き
  Sautéed swordfish tuna Oven-baked scamorza affumicata
- 味麗豚（みらいとん）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 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120ml お一人様 ¥3,800
3glass all120ml Per person

cinque bicchieri

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

TRATTORIA
Il Bancale

※表示価格は全て消費税・サービス料込となります

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

柿のコンポートと生ハムのひとくちタルト

Persimmon compote and prosciutto bite-sized tart

Antipasto

カリフラワーのパンナコッタ ズワイガニとリコッタのインサラータ

Cauliflower panna cotta Snow crab and ricotta salad

Primo Piatto

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

- ポルチーニ茸のリゾット
  Porcini mushroom risotto
- 自家製サルシッチャと白菜のタリアテッレ
  Homemade salsiccia and Chinese cabbage tagliatelle

Secondo Piatto de Pesce

サワラのロースト 柑橘のソース

Roasted Spanish mackerel with citrus sauce

Secondo Piatto di Carne

常陸牛うちもものアロスト 赤ワインソース

Hitachi beef inner thigh roast with red wine sauce

Dolce

キャラメリア・メリンガータ
ナッツのロースト添え

Caramel Melingata with roasted nuts

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120ml お一人様 ¥3,800
3glass all120ml Per person

cinque bicchieri

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

TRATTORIA
Il Bancale

※表示価格は全て消費税・サービス料込となります