

Christmas Dinner Course

TRATTORIA
Il Bancale



クリスマス★ディナーコース

予約制

ご提供時間
17:00~22:00
(コースL.O. 20:00)

ご予約はこちらへ



大切な人と素敵なひとときを
お過ごしください

期間限定
2025.12/13^{sat}~25^{thu}

Bancale Course バンカーレコース

お一人様 ¥12,000

干し柿とフォアグラのテリーヌ、
ミニトマトのコンポート

茨城県産 長葱のポタージュ

カリフラワーのスフォルマート
ソフトシェルクラブのフリットを添えて

鴨のコンフィと蕪のリゾット

パンチエッタを巻いたアンコウのポワレ
ローストパプリカと焦がしアンチョビバターソース

常陸牛イチボのアロスト
スモーク香る赤ワインソース

フォンダンショコラ

コーヒー又は紅茶

自家製パン

Stuzzichino

Minestra

Antipasto

Primo Ratto

Secondo Ratto de Pace

Secondo Ratto di Carne

Dolce

Cafe

Pane

期間限定
2025.12/20^{sat}~25^{thu}

Premium Course プレミアムコース

お一人様 ¥16,000

・干し柿とフォアグラのテリーヌ
・マグロとアボカドのタルタル
・蕪の冷製ポタージュ タラバガニを添えて

オマールエビのポワレとポルチーニ茸
蓮根のスフォルマート

・アンコウとほうれん草、生ハムの“ラサ”
・仔牛タンシチューを詰めた小さなラヴィオリ

金目鯛のヴォボーレ ヴァンプランソース

常陸牛フィレのステーキ
トリュフソース

フォンダンショコラ

コーヒー又は紅茶

自家製パン

ワインペアリングコース

Wine Pairing Course



当店ソムリエが
クリスマスコースに合わせて厳選した
ワインペアリングコースです

お得!



ブラーボ コース

3杯
¥120

お一人様
¥3,800



ファンタスティコ コース

5杯
¥90

お一人様
¥5,500



※表示価格は全て消費税・サービス料込となります。
※画像はイメージです※仕入れ状況によりお料理の内容が変更になる場合がございます。
※お席のご利用時間は最大2時間迄とさせていただきます。あらかじめご了承ください。

Christmas Lunch Course

TRATTORIA
Il Bancale



クリスマス★ランチコース

予約制

ご提供時間
11:00~15:00
(コースL.O.14:30)

ご予約はこちらへ



期間限定
2025.12/20^{sat}~25^{thu}

Xmas Lunch Course

クリスマス★ランチコース

お一人様
¥ **6,500**

Stuzzichino

マグロのタルタル
柿のコンポートと生ハムのベニエ

Antipasto

蕪のパナコッタ
ズワイガニと自家製リコッタのインサラータ

Primo Piatto

2種より
1品チョイス

- ・鴨と茨城県産蓮根のラグー パップアルデッレ
- ・ほうれん草とドライトマト、天使のエビのリゾット

Secondo Piatto

2種より
1品チョイス

- ・金目鯛のヴァポーレ ヴァンブランソース
- ・牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
ブラッドオレンジ香る人参のピューレを添えて

Dolce

フォンダンショコラ

Cafe

コーヒー又は紅茶

Pane

自家製パン




HOTEL TERRACE
the GARDEN MITO

TRATTORIA
Il Bancale
イル・バンカーレ

tel.029-300-2505
11:00~21:00(L.O 20:30)
年中無休

水戸市宮町1-7-20
ホテルテラスザガーデン水戸3F
www.hotel-terrace.com/restaurant