トラットリア・イル バンカーレ

年末年始のご案内

2026.12/30(水) ▶▶▶ 2027.1/3(日)の

ランチタイム/ディナータイムはコースメニューのみとなります

年末年始限定 ランチコース

11:00 ～ 15:00
[L.O. 14:30]

予約制

お一人様¥5,000 コース

ANTIPASTO
魚介とグレープフルーツのサラダ
PRIMO PIATTO
大洗産しらすとズッキーニのアーリオ・オーリオ
スパゲティーニ
PESCE
真鯛のポワレ 香草バターソース
CARNE
味麗豚のサルティンボッカ
DOLCE
小美玉ヨーグルトのクレームダンジュ
フルーツマリネ メレンゲ ピスタチオ
PANE
パン
CAFFÈ
コーヒー又は紅茶

お一人様¥3,500 コース

ANTIPASTO
サーモンマリネ/メランジェサラダ
ヨーグルトソース パセリオイル風味
PRIMO PIATTO
かねふく明太子クリーム スパゲティーニ

2種より1品チョイス

PESCE
スズキのポワレ エミュリューションソース
CARNE
つくば鶏もも肉のタリアータ
バルサミコソース

DOLCE
パンナコッタ バニラアイス フルーツ添え
PANE
パン
CAFFÈ
コーヒー又は紅茶



※画像は5,000コースのイメージです。※表示価格は全て税込です。※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。

TRATTORIA Il Bancale
トラットリア・イル バンカーレ

tel.029-300-2505
年中無休

営業時間／11:00~21:00(LO.20:30)
水戸市宮町1-7-20-3F

ご予約はこちら！

年末年始限定
ディナーコース
17:00 ～ 21:00
[L.O. 20:30]

予約制

お一人様￥8,000 コース

ANTIPASTO
サーモン、海老、アスパラガスのミルフィーユ
赤玉葱のヴィネグレット
グリーンマスタードソース

ANTIPASTO CALDO
つくば鶏もも肉のコンフィ
紫キャベツのマリネ バルサミコソース

PRIMO PIATTO
大洗産しらすとズッキーニの
アーリオ・オーリオ スパゲティーニ

PESCE
スズキのポワレ
高萩ほおずきのヴァンブランソース

CARNE
仔牛のスカロッピーナ エミリア風

DOLCE
チョコレートのテリーヌ カシスのソルベ
金柑のコンポート

PANE
パン

CAFFÈ
コーヒー又は紅茶

お一人様￥12,000 コース

STUZZICHINO
フォアグラテリーヌと高萩ほおずきのジャム

ANTIPASTO
ズワイ蟹のガトー仕立て ホタテ貝とズワイ蟹の炙り
マイクロリーフ イクラ 根菜
ホタテ貝とノイリー酒の旨味濃厚なクリームソース

ANTIPASTO CALDO
つくば鶏もも肉のコンフィ
紫キャベツのマリネ バルサミコソース

PRIMO PIATTO
サルシッチャとドライトマトのトロフィエ

PESCE
真鯛のポワレ 香草バターソース

CARNE
常陸牛サーロインのステーキ ポルトソース

DOLCE
チョコレートのテリーヌ
カシスのソルベ 金柑のコンポート

PANE
パン

CAFFÈ
コーヒー又は紅茶

お一人様￥16,000 コース

※前日までにご予約ください

STUZZICHINO
フォアグラテリーヌと高萩ほおずきのジャム

ANTIPASTO
オマール海老、ホタテ貝、タラバ蟹、タコ
カリフラワーのピューレ

ANTIPASTO CALDO
奥久慈軍鶏のコンフィと赤ワインリゾット
バルサミコソース

ZUPPA
南瓜のスープ カプチーノ仕立て

PESCE
常磐ヒラメのポワレ 蟹の旨味ソース

CARNE
常陸牛フィレのロースト トリュフソース

DOLCE
チョコレートのテリーヌ
カシスのソルベ 金柑のコンポート
フイユタージュ

PANE
パン

CAFFÈ
コーヒー又は紅茶



※画像は12,000コースのイメージです。 ※表示価格は全て税込です。※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。