

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

自家製サルシッチャとズッキーニのアーリオ・オーリオ スパゲティ ¥1,400 / ¥1,700
Homemade Salsiccia and Zucchini Aglio Olio Spaghetti

アマトリチャーナ スパゲティ ¥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

生ハムとアスパラのリゾット ¥1,600
Risotto with prosciutto and asparagus

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” *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
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

スープ *Zuppa*

- ミネストローネ ¥800
Minestrone
- 3種のパン ¥600
Three types of bread [Fig and walnut bread, small French bread, raspberry and blackcurrant bread]

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*

- [季節のデザート] メロンパフェ ¥1,100
[Seasonal dessert] Melon parfait
- ‘パティシエ・ミー’のショートケーキ ¥550
'Pâtissier Me' shortcake
- イタリアンプリン ¥650
Italian pudding
- スイーツプレート ¥1,200
Sweets plate

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

Amuse

トマトのムースをはさんだプチシュー
Tomato mousse filled petit puffs

Antipasto

フレッシュサーモンのマリネと柑橘
栗原農園のインサラータ
Marinated fresh salmon and citrus Kurihara Farm's Insalata

Primo Piatto

3種より1品チョイス Choice of 1 dish from 3 types

- ・生ハムとアスパラのリゾット
Risotto with prosciutto and asparagus
- ・ヤリイカと新生姜 ドライトマトのアーリオ・オーリオ
イカスミを練りこんだタリオリーニ
Tagliolini with squid and fresh ginger, ario aurio with dried tomatoes
- ・自家製サルシッチャとオクラのトマトソース スパゲティニー
Spaghettini with homemade salsiccia and okra tomato sauce

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
- ・塩麴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 Koshu Sauce

Dolce

本日のデザート Today's dessert

Cafe

コーヒー 又は 紅茶 Coffee or Tea

Pane

自家製パン Homemade bread



WINE Pairing

当店ソムリエが
お料理にあわせたワインをペアリング
Our sommelier will pair your meal with the perfect wine

tre bicchieri

3杯各120ml お一人様
3glass all120ml Per person ￥2,800

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*

Amuse

トマトのムースをはさんだプチシューと
トウモロコシの冷製スープ
Petite puffs filled with tomato mousse and cold corn soup

Antipasto

鮎のコンフィ
きゅうりのソースとズッキーニのマリネ
Confit ayu fish Marinated cucumber sauce and zucchini

Primo Piatto

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

- ・生ハムとアスパラのリゾット
Risotto with prosciutto and asparagus
- ・ソフトシェルクラブのトマトクリームソース フェットチーネ
Soft Shell Crab in Tomato Cream Sauce Fettuccine

Secondo Piatto de Pesce

真鯛のポワレ
シトロンコンフィチュールと大洗産シラスのブルブラン
Poiret of sea bream Beurre blanc with citron confiture and whitebait Beurre Blanc

Secondo Piatto di Carne

常陸牛サーロインのステーキ
赤ワインソース
Beef Sirloin Steak Red Wine Sauce

Dolce

バスク風チーズケーキ *Basque Cheesecake*

Cafe

コーヒー 又は 紅茶 *Coffee or Tea*

Pane

自家製パン *Homemade bread*



WINE Pairing

tre bicchieri

3杯各 120 ml お一人様
3glass all 120ml Per person ¥3,200

tre bicchieri

5杯各 90 ml お一人様
5glass all 90ml Per person ¥3,800