

Dinner Menu

前菜 *Antipasto*

前菜5種盛合せ..... ¥2,300

オリーブ/カプレーゼ/野菜のマリネ/シーフードマリネ/スモークサーモン

Assorted Appetizers (5 Kinds)[Olives / Caprese / Marinated Vegetables / Seafood Marinade / Smoked Salmon]

シェフのオススメチーズ 5種盛り合わせ..... ¥2,300

カマンベール/ゴルゴンゾーラ/タレグジョ/ミモレット/パルミジャーノレッジャーノ

Chef's Selection of 5 Assorted Cheeses[Camembert/Gorgonzola/Taleggio/Mimolette/Parmigiano-Reggiano]

シャリュキュトリー盛り合わせ..... ハーフ ¥1,500 / ¥2,500

生ハム/パテドカンパーニュ/コッパ/鴨スモーク/サラミ

Assorted Charcuterie[Prosciutto/Pâté de Campagne/Coppa, Smoked Duck/and Salami]

カプレーゼ..... ハーフ ¥900 / ¥1,500

Caprese

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

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

"Hitachi gyu" roast beef salad

スモークチキンと茸のホットサラダ 赤ワインヴィネガーの香り

Warm Salad of Smoked Chicken and Mushrooms with Red Wine Vinegar

..... ハーフ ¥1,000 / ¥1,650

温めたカマンベール バケット添え..... ハーフ ¥950 / ¥1,600

Warm Camembert with Baguette

アサリとムール貝の白ワイン蒸し..... ハーフ ¥1,000 / ¥1,650

Steamed Clams and Mussels in White Wine

パスタ *Pasta*

M 70g

L 120g

常陸牛ボロネーゼ タリアテッレ..... ¥1,800 / ¥2,100

Tagliatelle Bolognese with Hitachi Beef

しらすとブロッコリーのペペロンチーノ スパゲティーニ..... ¥1,500 / ¥1,800

Whitebait and Broccoli Peperoncino Spaghettini

ペンネアラビアータ..... ¥1,400 / ¥1,700

Penne Arrabbiata

モンテマレー(海の幸山の幸) アーリオ・オーリオ スパゲティーニ..... ¥1,700 / ¥2,000

Spaghettini Monte Mare

ズワイ蟹とトレビスのトマトクリーム トロフィエ..... ¥1,800 / ¥2,100

※調理にお時間をいただきます

Snow Crab and Radicchio Tomato Cream Trofie

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

ゴルゴンゾーラのリゾット..... ¥1,600

Gorgonzola Risotto

Dinner Menu

魚料理 *Pesce*

- 魚介と彩り野菜のオーブン焼き 香草バター風味 ¥1,900
Oven-Roasted Seafood and Colorful Vegetables with Herb Butter
- 真鯛のポワレ アクアパッツァ仕立て ¥2,200
Pan-Seared Red Sea Bream, Acqua Pazza Style
- メカジキのグリル トマトバジルソース ¥1,700
Grilled Swordfish with Tomato and Basil Sauce
- 有頭海老と真鯛のカダイフ巻き トマトソース ¥2,000
Kataifi-Wrapped Shrimp and White Fish with Tomato Sauce

肉料理 *Carne*

- つくば鶏もも肉のコンフィ 赤ワインソース [100g] ¥1,700
Tsukuba Chicken Thigh Confit with Red Wine Reduction
- つくば鶏もも肉のバジル風味パン粉焼き トマトソース [100g] ¥1,600
Pan-Seared Basil Panko-Crusted Tsukuba Chicken Thighs with Tomato Sauce
- 味麗豚のグリル ケッカソース [100g] ¥1,700・[200g] ¥3,000
Grilled Mirei Pork with Checca Sauce
- 仔牛のサルティンボッカ [100g] ¥2,800・[200g] ¥5,000
Veal Saltimbocca
- 仔牛のミラノ風カツレッツ 焦がしバターソース [100g] ¥2,800・[200g] ¥5,000
Veal Cutlet Milanese with Brown Butter Sauce

茨城県が誇る 極上霜降り和牛“常陸牛”WAGYU

- 常陸牛ランプ肉のタリアータ バルサミコソース [100g] ¥3,300・[200g] ¥5,500
Hitachi Beef Rump Tagliata with Balsamic Reduction
- 常陸牛サーロイン ポルトソース [100g] ¥5,500・[200g] ¥9,000
Hitachi Beef Sirloin with Port Wine Sauce
- 常陸牛ローストビーフ ポルトソース [100g] ¥3,500・[200g] ¥5,800
Hitachi Beef Roast Beef with Port Wine Sauce

スープ *Zuppa*

- ミネストローネ ¥800
Minestrone
- 3種のパン ライ麦パン/クッペ/チャパタ ¥600
Three types of bread

デザート *Dolce*

- 2種のアイスクリーム キャラメルナッツ/ストロベリークリーム ¥600
Two Scoops of Ice Cream [Caramel Nut / Strawberry Cream]
- バスクチーズケーキ ¥800
Basque Cheesecake
- ガトーショコラ ¥800
Chocolate Cake
- 小美玉ヨーグルトのクレームダンジュ ¥1,000
Omitama Yogurt Crème d'Anjou

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

茸のマリネとクリームチーズのブルスケッタ
Bruschetta with Marinated Mushrooms and Cream Cheese

Antipasto

タコのラビゴットソース 茄子のピューレ添え
Octopus with Ravigote Sauce and Eggplant Purée

Primo Piatto

2種より1品チョイス Choice of 1 dish from 3 types

小海老のカボチャクリーム リングイネ
Linguine with Small Shrimp in Pumpkin Cream Sauce

サルシッチャとドライトマトのリゾット
Risotto with Salsiccia and Sun-Dried Tomatoes

Secondo Piatto

2種より1品チョイス Choice of 1 dish from 3 types

つくば鶏もも肉のタリアータ バルサミコソース
Tsukuba Chicken Thigh Tagliata with Balsamic Sauce

メカジキのグリル プッタネスカソース
Grilled Swordfish with Puttanesca Sauce

Dolce

茨城県産 和栗プリン
Ibaraki Chestnut Pudding

Cafe

コーヒー or 紅茶 Coffee or Tea

Pane

パン Bread



WINE Pairing

tre bicchieri

3杯 各 120 ml お一人様
3glass all 120ml Per person ¥3,800

cinque bicchieri

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

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

茸のマリネとクリームチーズのブルスケッタ
バーニャフレッド

Bruschetta with Marinated Mushrooms and Cream Cheese, with Bagna Fredda

Antipasto

サーモンマリネとメランジェサラダ
赤玉葱のヴィネグレット

Marinated Salmon and Mixed Greens Salad with Red Onion Vinaigrette

Primo Piatto

桜海老と青梗菜のペペロンチーノ
スパゲティーニ

Spaghetтини Aglio e Olio with Sakura Shrimp and Bok Choy

Secondo Piatto de Pesce

スズキのポワレ 高萩ほおずきのヴァンブランソース
Spaghetтини Aglio e Olio with Sakura Shrimp and Bok Choy

Secondo Piatto di Carne

仔牛のスカロッピーナ エミリア風
Emilia-Style Veal Scaloppine

Dolce

チョコとオレンジのムース りんごのソルベ
Chocolate and Orange Mousse with Apple Sorbet

Cafe

コーヒー or 紅茶 Coffee or Tea

Pane

パン Bread



WINE Pairing

tre bicchieri

3杯 各 120 ml お一人様
3glass all 120ml Per person ¥3,800

cinque bicchieri

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