

Grand Menu

前菜 *Antipasto*

前菜5種盛合せ ¥2,300

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

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)

『新利根チーズ工房』のモッツアレラチーズとフルーツマトのカプレーゼ

.....ハーフ ¥900 / ¥1,500

野菜のロースト ローズマリー風味 ¥550

オリーブ ¥650

イタリア産生ハムとグリッシーニハーフ ¥900 / ¥1,500

茨城の銘柄豚『常陸の輝き』のパテハーフ ¥700 / ¥1,200

シーフードマリネハーフ ¥1,000 / ¥1,650

ホタテのテリーヌとホテルイカのサラダ仕立て

..... ¥1,400

栗原農園のリーフサラダハーフ ¥650 / ¥1,000

シーザーサラダ(ポーチドエッグのせ)ハーフ ¥750 / ¥1,200

常陸牛ローストビーフサラダハーフ ¥1,500 / ¥2,500

アランチーニ(ライスコロッケ)【4個】 ¥900

パスタ *Pasta*

M80g

L130g

桜海老と菜の花のアーリオ オーリオ リングイネ ¥1,250 / ¥1,550

奥久慈卵のカルボナーラ リングイネ ¥1,250 / ¥1,550

じゃがいもといんげんの ジェノベーゼ フェットチーネ ¥1,250 / ¥1,550

沢山あさり貝の入った ボンゴレビアンコ スパゲティーニ ¥1,450 / ¥1,750

サーモンとほうれん草のクリームソース スパゲティーニ ¥1,450 / ¥1,750

常陸牛ボロネーゼ フェットチーネ ¥1,800 / ¥2,100

魚介たっぷりのペスカトーレ スパゲティーニ ¥2,300 / ¥2,600

Grand Menu

魚料理 *Pesce*

メカジキのグリル ヴァンブランソース	¥1,550
真鯛のポワレ ふきのとうのソース	¥2,200
海老とホタテのソテー トマトソース	¥2,600
本日の鮮魚のアクアパッツァ	¥3,300

肉料理 *Carne*

みらい豚のロースト バルサミコソース	[100g] ¥1,700 / [200g] ¥3,000
オーストラリア産牛フィレ肉のグリル 粒マスタードソース	[100g] ¥3,000 / [200g] ¥5,500
フィレンツェ風 Tボーンステーキ	[400g] ¥4,500

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 赤ワインソース	[100g] ¥3,300 / [200g] ¥5,500
常陸牛サーロインのグリル ポルチーニ茸ソース	[100g] ¥5,000 / [200g] ¥9,000

スープ *Zuppa*

ミネストローネ	¥800
3種のパン	¥500

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*

スイーツプレート	¥1,600
アイスクリーム	¥900
フルーツ盛り合わせ	¥900

Dinner Course Menu

～お気軽にお楽しみいただける～

スタンダード コース

L.O 20:30 ¥ 5,000

Amuse

本日のアミューズ

Antipasto Misto

真蛸とじゃがいものジェノヴァ風サラダ

Primo Piatto

メカジキとナスのトマトソース スパゲティーニ
(アーモンドをトッピングしております)

Secondo Piatto de Peace

オーストラリア産 牛フィレのタリアータ
バルサミコソース

Dolce

シチリアの伝統菓子 カッサータ

Cafe

コーヒー 又は 紅茶

Dinner Course Menu

～イルバンカーレを存分に味わうフルコース～

フェリーチェ コース

L.O 19:30 ¥ 8,000

Amuse

本日のアミューズ

Antipasto Misto

ホタテのテリーヌとホタルイカのサラダ仕立て

Primo Piatto

常陸牛ボロネーゼソース ラビオリ

Secondo Piatto de Peace

スズキとアサリのサフランスープ

Secondo Piatto di Carne

常陸牛もも肉のローストビーフ

Dolce

本日のスイーツプレート

Cafe

コーヒー 又は 紅茶

＼旬感を愉しむ＼

シェフのお任せコース

2日前までに要予約 ¥ 12,000 ※個室ご利用可

Dinner Course Menu



3種のワイン ペアリングコース Pairing course

お得!

¥3,900

イルバンカーレソムリエがスパークリング、赤、白3種をグラスでセレクト。ペアリングワインとチーズ盛り合わせがお楽しみいただけるコースです

ペアリングワインコースをお選びください



イタリアワイン・コース



SPARKLING WINE

ピタルス
PITARS

★★

産地: イタリア/フリウリ州
品種: リボッラ・ジャッラ

シャープな切れ味が心地良い。
青りんごを思わせるフレッシュな香り。

WHITE WINE

ラ・カプラーナ シャルドネ
La Caplana Chardonnay

★★★★

産地: イタリア/ピエモンテ州
品種: シャルドネ

ほど良いコクと適度な酸味、
ラ・フランスを思わせる果実感の
バランスが心地良い王道のシャルドネ。



RED WINE

キャンティ・モンテスペルトリ
リゼルヴァ

Chianti Montespertoli Riserva

★★★

産地: イタリア/トスカーナ州
品種: サンジョベーゼ

赤ワインの銘醸地で造る上品な味わい。
キャンティの逸品。



フランスワイン・コース



SPARKLING WINE

クレマン・ド
ロワール

CREMANT DE LOIRE

★★★

産地: フランス/ロワール
品種: シュナン・ブラン、シャルドネ

果実のフレッシュな味わい。
きめ細やかな泡立ちで乾杯を華やかに。

WHITE WINE

ギガル コートデュロース ブラン
E. Guigal Côtes du Rhône Blanc

★★★

産地: フランス/ローヌ
品種: ヴィオニエ・ルーサンヌ・マルサンヌ
クラレット・ブルブルーラン・グルナッシュ・ブラン

白桃やオレンジなどの果実のアロマに、
白い花のニュアンスを含んだ
非常に華やかな香りが魅力。



RED WINE

シャトー ローラン ラ ギャルド
CHATEU ROLAND LA GARDE

★★★★

産地: フランス/ボルドー
品種: メルロー、カベルネソーヴィニヨン

しっかりと感じる酸味とタンニン。
本格ボルドーワインです。

+

Formaggio シェフのオススメチーズ 3種盛

TRATTORIA
Il Bancale

※表示価格は全て消費税・サービス料込の金額となります