

Dinner Menu

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]

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

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

リーフサラダ…………… ハーフ ¥650 / ¥1,000

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

ペスカトーレ ビアンコ スパゲティニー…………… ¥1,400 / ¥1,700

Pescatore Bianco Spaghettoni

アマトリチャーナ スパゲティニー(パンチェッタのトマトソース)…………… ¥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

小海老とズッキーニ、ドライトマトのリゾット…………… ¥1,600

Risotto with small shrimp, zucchini, and dried tomatoes

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
- ^{みらいとん}
 味麗豚のグリル 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”WAGYU

- 常陸牛もものローストビーフ 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
- 常陸牛フィレのステーキ マルサラ入りトリュフソース …… [80g] ¥6,500・[160g] ¥10,000
Hitachi Beef Fillet Steak with Truffle Sauce Infused with Marsala

スープ *Zuppa*

- ミネストローネ…………… ¥800
Minestrone
- 3種のパン…………… ¥600
Three types of bread

デザート *Dolce*

- 2種のアイスクリーム…………… ¥600
Two types of ice cream
- バスクチーズケーキ…………… ¥800
Basque Cheesecake
- ガトーショコラ…………… ¥800
Gâteau au Chocolat

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

イチヂクと生ハムのひとくち仕立て
Fig & Prosciutto Bites

Antipasto

初鰹の香草マリネ 夏野菜のヴィネグレット
Lightly Marinated Bonito with Herbs and Summer Vegetable Vinaigrette

Primo Piatto

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

- ・ローズポークの自家製サルシッチャと夏野菜の
トマトソース スパゲティーニ
Homemade Iberico Pork Sausage & Summer Vegetables
in Tomato Sauce, Linguine
- ・とうもろこしのリゾット
Sweet Corn Risotto

Secondo Piatto

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

- ・スズキのソテー バジルヴァンブランソース
Pan-Seared Sea Bass with Basil Beurre Blanc Sauce
- ・つくば鶏の塩麴ロースト
焦がしバターとレモンのソース
Salt-Koji Marinated Tsukuba Chicken Roast
with Brown Butter & Lemon Sauce

Dolce

本日のデザート Today's dessert

Cafe

コーヒー or 紅茶 Coffee or Tea

Pane

パン Bread



WINE Pairing

tre bicchieri

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

cinque bicchieri

5杯各90ml お一人様
5glass all90ml 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

イチヂクとハモンセラーノ、ストラッチャテッラ
ガスパチョ
Fresh Fig with Jamón Serrano, Stracciatella & Gazpacho

Antipasto

軽く炙ったマグロと夏野菜のカポナータ
バルサミコソース
Lightly Seared Tuna with Summer Vegetable Caponata and Balsamic Sauce

Primo Piatto

大洗産しらすと万願寺唐辛子、すだちの
アーリオ・オーリオ スパゲティーニ
Spaghetti Aglio Olio with Oarai-produced whitebait,
Manganji peppers, and sudachi citrus

Secondo Piatto de Pesce

イサキのポワレ サフランクリームソース
Pan-Seared Grunt (Isaki) with Saffron Cream Sauce

Secondo Piatto di Carne

常陸牛もものロースト 赤ワインソース
Roasted Hitachi Beef Round with Red Wine Sauce

Dolce

白桃のタルト
White Peach Tart

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 all120ml Per person ¥3,800

cinque bicchieri

5杯 各90 ml お一人様
5glass all90ml Per person ¥5,500