

*Dinner Course Menu*

～選べるパスタの～

カジュアル パスタ セット

L.O 20:30 ¥ 3,000

*Amuse*

リコッタチーズとつくば鶏の春のアミューズ

*Antipasto Misto*

鱈の炙りカルパッチョ

フルーツマトのサラダ

*Primo Piatto*

パスタ (おひとつお選びください)

常陸牛ボロネーゼソース スパゲティーニ

桜エビと菜の花のアーリオ・オーリオ スパゲティーニ

ズワイガニのクリームソース ニョッキ

*Dolce*

本日のデザート

*Cafe*

コーヒー 又は 紅茶

*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 ¥4,500

*Amuse*

リコッタチーズとつくば鶏の春のアミューズ

*Antipasto Misto*

鱈の炙りカルパッチョ  
フルーツマトのサラダ

*Primo Piatto*

桜エビと菜の花のアーリオ・オーリオ スパゲティーニ

*Secondo Piatto de Peace*

みらい豚のグリエ バルサミコソース

*Dolce*

本日のデザート

*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 ¥ 7,000

#### *Amuse*

リコッタチーズとつくば鶏の春のアミューズ

#### *Antipasto Misto*

真鯛のカルパッチョ

フルーツマトのサラダ

#### *Primo Piatto*

桜エビと菜の花のアーリオ・オーリオ スパゲティーニ

#### *Secondo Piatto de Peace*

平目のポワレ トマトクリームソース

#### *Secondo Piatto di Carne*

常陸牛ほほ肉の赤ワイン煮

#### *Dolce*

本日のデザート

#### *Cafe*

コーヒー 又は 紅茶

～旬感を楽しむ、シェフのおまかせ～

### プレミアム コース

2日前までに要予約 ¥ 12,000 ※個室ご利用可

# Grand Menu

## 前菜 *Antipasto*

イタリアンオリーブ盛り合わせ .....	¥650
栗原農園のリーフサラダ .....	¥650
トラディショナルシーザーサラダ(半熟卵のせ) .....	ハーフ サイズ ¥700
シーフードサラダ .....	¥1,500
常陸牛ローストビーフサラダ .....	¥2,500
『ひたちおおたチーズ工房』のモッツアレラチーズとフルーツマトのカプレーゼ .....	¥1,500
シェフのおススメチーズ 5種盛り合わせ .....	¥2,300
イタリア産生ハムとグリッシーニ .....	¥1,200
鱈の炙りカルパッチョ .....	¥1,400
北海たこのカルパッチョ .....	¥1,650
アランチーニ(ライスコロッケ)【3個】 .....	¥750

## スープ *Zuppa*

自家製ミネストローネ .....	¥800
------------------	------

## パスタ *Pasta*

桜エビと菜の花のアーリオ・オーリオ スパゲティーニ .....	¥1,600
アマリチャーナ(ベーコンと玉ネギのトマトソース) スパゲティーニ .....	¥1,600
常陸牛のボロネーゼソース フェットチーネ .....	¥1,900
ズワイガニのクリームソース ニョッキ .....	¥1,700
パン .....	¥330

# Grand Menu

## メインディッシュ

*Main Dish*

### 魚料理 *Pesce*

- ホタテのソテー【3個】 タップナードソース ..... ¥1,800
- 真鯛のポワレ レンズ豆添え トマトクリームソース ..... ¥2,400

### 肉料理 *Carne*

- つくば鶏むね肉のグリル 粒マスタードソース ..... ¥1,500
- つくば鶏もも肉のハーブ焼き フレッシュトマトソース ..... ¥1,800
- みらい豚肩ロースのロースト バルサミコソース ..... ¥2,000

### 茨城県が誇る 極上霜降り和牛“常陸牛” *Hitachigyu*

- 常陸牛ほほ肉の赤ワイン煮 ..... ¥3,200
- 常陸牛もも肉のローストビーフ ..... ¥3,000
- 常陸牛サーロインステーキ ..... [100g] ¥4,900 [200g] ¥8,800

# Dinner Course Menu



## 3種のワインペアリングコース **お得!**

### Pairing course

¥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



### Italia Wine

#### SPARKLING WINE

##### ◆ピタルス

*Pitaris*

★★

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 ガヴィ・ディ・ガヴィ

*La Caplana Gavi di Gavi*

★★★

産地:イタリア/ピエモンテ州

品種:コルテーゼ

すっきりとした酸味が特徴。りんごや梨を思わせるフルーティーな香り。



#### 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



### French Wine

#### 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

##### ◆ラルジヨル

*Domaine de lajolle*

★★

産地:フランス/ラングドッグ

品種:ソーヴィニヨン・ブラン、ヴィオニエ

白い花を思わせる香りで

グレープフルーツ系の味わい(自然派)



#### RED WINE

##### ◆シャトー ローラン ラ ギャルド

*Chateau 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