

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]

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

"Hitachi gyū" 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” *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

デザート *Dolce*

- マロンのプレートパフェ ¥1,200
Chestnut Plate Parfait
- かぼちゃのバスクチーズケーキ ¥650
Pumpkin Basque cheesecake
- イタリアンプリン ¥650
Italian pudding
- ‘パティシエ・ミー’のショートケーキ ¥550
'Pâtissier Me' shortcake

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

ドライいちじくとフォアグラムースをはさんだプチシュー
Petit Puff pastry filled with dried figs and foie gras mousse

Antipasto

フレッシュサーモンのマリネと柑橘のインサラータ
Marinated Fresh Salmon and Citrus Insalata

Primo Piatto

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

- ・パルミジャーレツジャーノのリゾット
Risotto with Parmigiano-Reggiano
- ・ペスカトーレ ビアンコ スパゲティーニ
Pescatore Bianco Spaghetini
- ・牛挽肉のラグー スパゲティーニ セルバチコ添え
Spaghetini with minced beef ragout and cervaccico

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
- ・^{みらいとん}味麗豚のグリル 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 Kosho Sauce

Dolce

本日のデザート Today's dessert

Cafe

コーヒー or 紅茶 Coffee or Tea

Pane

自家製パン Homemade bread

アレルギー：えび・かに・小麦・卵・乳・アーモンド・いか・牛肉・鶏肉・豚肉・ゼラチン



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 120 ml お一人様
3glass all 120ml 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

Stuzzichino

ドライいちじくとフォアグラームスのマカロン
Fig and foie gras mousse macaroon

Antipasto

茨城県産きのこホッキ貝のパートフィロ包み焼き
Baked Ibaraki Mushrooms and Hokki Mussels Wrapped in Pâte Filo

Primo Piatto

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

- ・魚介とポルチャーニ茸のフェットチーネ “マーレ・エ・モンテ”
Fettuccine with seafood and porcini mushrooms “Mare e Monte”
- ・自家製パンチエッタと奥久慈卵のカルボラーナリゾット トリュフの香り
Carborana Risotto with Homemade Panchietta and Okkuji Egg with Truffle

Secondo Piatto de Pesce

平目のムニャイア 焦がしアンチョビバターソース
Flatfish muniàa with charred anchovy butter sauce

Secondo Piatto di Carne

常陸牛の瞬間スモーク 赤ワインソース
Instant smoked Hitachiniku beef with red wine sauce

Dolce

‘パティシエ・ミー’の特製モンブラン Special Mont Blanc by 'Patissier Mie

Cafe

コーヒー 又は 紅茶 Coffee or Tea

Pane

自家製パン Homemade bread

アレルギー：えび・かに・くるみ・小麦・卵・乳・アーモンド・いか・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・マカダミアナッツ・りんご・ゼラチン



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