

Dinner Course 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)

オリーブ..... ¥650

『新利根チーズ工房』モッツアレラチーズのカプレーゼ

.....ハーフ ¥900 / ¥1,500

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

馬肉のスモーク トンナートヨーグルトソース..... ¥1,500

栗原農園のリーフサラダ.....ハーフ ¥650 / ¥1,000

パンツァネッラ(モッツアレラチーズとトマトのトスカナ風サラダ) ..ハーフ ¥900 / ¥1,500

常陸牛ローストビーフサラダ.....ハーフ ¥1,500 / ¥2,500

野菜のロースト ローズマリー風味..... ¥550

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

アランチーニ(ライスコロッケ)【4個】..... ¥900

パスタ *Pasta*

今月のメニュー

空心菜のアーリオ・オーリオ スパゲティーニ..... ¥1,250 / ¥1,550

小海老とズッキーニの クリームソース ペンネ..... ¥1,250 / ¥1,550

モッツアレラとバジルのトマトソース リングイネ..... ¥1,250 / ¥1,550

カルボナーラスパゲティーニ..... ¥1,250 / ¥1,550

ヤリイカと新じゃがのジェノベーゼ スパゲティーニ ... ¥1,800 / ¥2,100

ズワイガニのクリームソース イカスミを練りこんだタリオリーニ

..... ¥1,800 / ¥2,100

常陸牛ボロネーゼ フェットチーネ..... ¥1,800 / ¥2,100

Dinner Course Menu

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
真鯛のポワレ トマトケッパーソース	¥2,200
海老と貝柱のソテー アメリケーヌソース	¥3,000

肉料理 *Carne*

つくば鶏もも肉のタリアータ トマトバジルソース	¥1,600
鴨もも肉のバルサミコ煮 チンゲン菜のブレゼ	[200g] ¥2,000
仔羊のグリル	[200g] ¥3,600
みらいとん 味麗豚のグリル フレッシュトマトソース	[100g] ¥1,700 / [200g] ¥3,000

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
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	[100g] ¥5,000 / [200g] ¥9,000

スープ *Zuppa*

ミネストローネ	¥800
---------------	------

3種のパン	¥600
-------------	------

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	¥800
奥久慈卵のクレームブリュレ	¥900
フルーツ盛り合わせ	¥900

Dinner Course Menu

～選べるディナー～

スタンダード コース ￥5,500 L.O 20:30

Amuse

トマトのムースをはさんだプチシュー

Antipasto

フレッシュサーモンのマリネと柑橘
栗原農園のインサラータ

Primo Piatto

3種より1品チョイス

- ・生ハムとアスパラのリゾット
- ・ヤリイカと新生姜 ドライトマトのアーリオ・オーリオ
イカスミを練りこんだタリオリーニ
- ・自家製サルシッチャとオクラのトマトソース
スパゲティーニ

Secondo Piatto

3種より1品チョイス

- ・カジキマグロのソテー
スカモルツァアフミカータのオープン焼き
- ・^{みらいとん}味麗豚のグリル バルサミコソース
- ・塩麴マリネのつくば鶏ロースト 柚子胡椒ソース

Dolce

本日のデザート

Cafe

コーヒー 又は 紅茶

Pane

自家製パン



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

tre bicchieri

3杯各 120 ml お一人様 ￥2,800

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 ￥8,800 L.O 19:30

Amuse

トマトのムースをはさんだプチシューと
トウモロコシの冷製スープ

Antipasto

鮎のコンフィ
きゅうりのソースとズッキーニのマリネ

Primo Piatto

2種より1品チョイス

- ・生ハムとアスパラのリゾット
- ・ソフトシェルクラブのトマトクリームソース フェットチーネ

Secondo Piatto de Pesce

真鯛のポワレ
シトロンコンフィチュールと大洗産シラスのブルブラン

Secondo Piatto di Carne

常陸牛サーロインのステーキ
赤ワインソース

Dolce

バスク風チーズケーキ

Cafe

コーヒー 又は 紅茶

Pane

自家製パン



WINE Pairing

tre bicchieri

3 杯各 120 ml お一人様 ￥3,200

cinque bicchieri

5 杯各 90 ml お一人様 ￥3,800