

# Christmas Dinner Course

TRATTORIA  
Il Bancale

クリスマス★ディナーコース

予約制

期間限定  
2024.12/21 sat ▶ 25 wed

期間中営業時間  
17:00~22:00(コースL.O. 20:00)



大切な人と素敵なひとときをお過ごしください

## Bancale Course バンカーレコース

お一人様 ¥12,000  
(消費税・サービス料込)

### Amuse

アミューズ3種

キャビアをのせたハニーバルサミコトマト  
抹茶クリームのカリスマスツリー仕立て  
みらい豚のリエット 紫キャベツのマリネ

### Antipasto Misto

フォアグラ・スモークサーモン  
ホタテのムースのモザイク仕立て  
クリスマスリース風

### Primo Piatto

オマール海老のバジル風味タリアテッレ  
アメリカソース

### Secondo Piatto di Pesce

金目鯛のヴァポレー パプリカのペペロナータ添え  
イタリアンバセリソース

### Secondo Piatto di Carne

和牛サーロインのステーキ トリュフ風味ソース  
カボチャのドフィノワ添え

### Dolce

クリスマスティラミス

## Premium Course プレミアムコース

お一人様 ¥16,000  
(消費税・サービス料込)

### Amuse

アミューズ3種

キャビアをのせたハニーバルサミコトマト  
抹茶クリームのカリスマスツリー仕立て  
みらい豚のリエット 紫キャベツのマリネ

### Antipasto Misto

フォアグラ・スモークサーモン  
ホタテのムースのモザイク仕立て  
クリスマスリース風

### Primo Piatto

オマール海老のバジル風味タリアテッレ  
アメリカソース

### Secondo Piatto di Pesce

金目鯛・タラバガニ・鮑のスープ仕立て

### Secondo Piatto di Carne

常陸牛フィレのステーキ トリュフ風味ソース  
カボチャのドフィノワ添え

### Dolce

クリスマスティラミス

## Wine Pairing Course

ワインペアリングコース

お得!

当店ソムリエが  
クリスマスコースに合わせて厳選した  
ワインペアリングコースです

### Bravo コース

お一人様 ¥3,500 3杯  
(消費税・サービス料込) 各120ml



### Fantastico コース

お一人様 ¥5,500 5杯  
(消費税・サービス料込) 各90ml



※画像はイメージです※仕入れ状況によりお料理の内容が変更になる場合がございます。※お席のご利用時間は最大2時間迄とさせていただきます。あらかじめご了承ください。

TRATTORIA  
Il Bancale

イル・バンカーレ

tel.029-300-2505

11:00~21:00(L.O 20:30)

年中無休

水戸市宮町1-7-20

ホテルテラスザガーデン水戸3F

www.hotel-terrace.com/restaurant

ご予約はこちら！

