

# Grand 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)

『新利根チーズ工房』のモッツアレラチーズとフルーツマトのカプレーゼ

.....ハーフ ¥900 / ¥1,500

野菜のロースト ローズマリー風味 ..... ¥550

オリーブ ..... ¥650

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

シーフードマリネ .....ハーフ ¥1,000 / ¥1,650

ホタテのテリーヌとホテルイカのサラダ仕立て

..... ¥1,400

栗原農園のリーフサラダ .....ハーフ ¥650 / ¥1,000

シーザーサラダ(ポーチドエッグのせ) .....ハーフ ¥750 / ¥1,200

常陸牛ローストビーフサラダ .....ハーフ ¥1,500 / ¥2,500

アランチーニ(ライスコロッケ)【4個】 ..... ¥900

## パスタ *Pasta*

M80g

L130g

桜海老と菜の花のアーリオ オーリオ リングイネ ..... ¥1,250 / ¥1,550

奥久慈卵のカルボナーラ リングイネ ..... ¥1,250 / ¥1,550

じゃがいもといんげんの ジェノベーゼ フェットチーネ ..... ¥1,250 / ¥1,550

沢山あさり貝の入った ボンゴレビアンコ スパゲティーニ ..... ¥1,450 / ¥1,750

サーモンとほうれん草のクリームソース スパゲティーニ ..... ¥1,450 / ¥1,750

常陸牛ボロネーゼ フェットチーネ ..... ¥1,800 / ¥2,100

魚介たっぷりのペスカトーレ スパゲティーニ ..... ¥2,300 / ¥2,600

# Grand Menu

## 魚料理 *Pesce*

メカジキのグリル ヴァンブランソース	¥1,550
真鯛のポワレ ふきのとうのソース	¥2,200
海老とホタテのソテー トマトソース	¥2,600
本日の鮮魚のアクアパッツァ	¥3,300

## 肉料理 *Carne*

みらい豚のロースト バルサミコソース	[100g] ¥1,700 / [200g] ¥3,000
オーストラリア産牛フィレ肉のグリル 粒マスタードソース	[100g] ¥3,000 / [200g] ¥5,500
フィレンツェ風 Tボーンステーキ	[400g] ¥4,500

## 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 赤ワインソース	[100g] ¥3,300 / [200g] ¥5,500
常陸牛サーロインのグリル ポルチーニ茸ソース	[100g] ¥5,000 / [200g] ¥9,000

## スープ *Zuppa*

ミネストローネ	¥800
3種のパン	¥500

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	¥900
フルーツ盛り合わせ	¥900

*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 ¥ 5,000

*Amuse*

本日のアミューズ

*Antipasto Misto*

真蛸とじゃがいものジェノヴァ風サラダ

*Primo Piatto*

メカジキとナスのトマトソース スパゲティーニ

*Secondo Piatto de Peace*

オーストラリア産 牛フィレのタリアータ  
バルサミコソース

*Dolce*

カッサータ

*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 ¥ 8,000

#### *Amuse*

本日のアミューズ

#### *Antipasto Misto*

ホタテのテリーヌとホタルイカのサラダ仕立て

#### *Primo Piatto*

常陸牛ボロネーゼソース ラビオリ

#### *Secondo Piatto de Peace*

スズキとアサリのサフランスープ

#### *Secondo Piatto di Carne*

常陸牛もも肉のローストビーフ

#### *Dolce*

本日のスイーツプレート

#### *Cafe*

コーヒー 又は 紅茶

＼旬感を愉しむ、

### シェフのお任せコース

2日前までに要予約 ¥ 12,000 ※個室ご利用可

# Dinner Course Menu



## 3種のワイン ペアリングコース Pairing course

お得!

¥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



SPARKLING WINE

ピタルス  
PITARS

★★

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・カプレーナ シャルドネ  
La Caplana Chardonnay

★★★★

産地: イタリア/ピエモンテ州  
品種: シャルドネ

ほど良いコクと適度な酸味、  
ラ・フランスを思わせる果実感の  
バランスが心地良い王道のシャルドネ。



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



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

ギガル コートデュロース ブラン  
E. Guigal Côtes du Rhône Blanc

★★

産地: フランス/ローヌ  
品種: ヴィオニエ・ルーサンヌ・マルサンヌ  
クラレット・ブルブルーラン・グルナッシュ・ブラン

白桃やオレンジなどの果実のアロマに、  
白い花のニュアンスを含んだ  
非常に華やかな香りが魅力。



RED WINE

シャトー ローラン ラ ギャルド  
CHATEU 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 シェフのおススメチーズ 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