

# Dinner コースメニュー Course Menu

¥5,500  
コースメニュー

## Amuse

本日のアミューズ

## Antipasto Misto

海の幸のマリネ

## Primo Piatto

カジキマグロとケッパーの  
アーリオ・オーリオ  
スパゲッティ

## Secondo Piatto de Peace

真鯛のポワレ レンズ豆添え  
トマトクリームソース

## Secondo Piatto di Carne

国産牛ほほ肉の赤ワイン煮  
じゃがいものピューレ添え

## Dolce

本日のデザート

## Cafe

コーヒー 又は 紅茶

¥11,000

コースメニュー

2日前までに要予約

## Amuse

本日のアミューズ

## Antipasto Misto

海の幸のマリネ

## Primo Piatto

雲丹のクリームソース  
フェットチーネ

## Secondo Piatto de Peace

昆布締め平目のオープン焼きと  
オマール海老のグリル  
サフランソース

## Secondo Piatto di Carne

常陸牛のサーロインステーキ

## Dolce

本日のデザート盛り合わせ

## Cafe

コーヒー 又は 紅茶



コースメニューと一緒にワインはいかがですか

ワイン3種セット(泡・白・赤) ¥2,200

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

Dinner  
グランドメニュー  
Grand Menu

前菜 *Antipasto*

オリーブ盛合せ	¥650
シーザーサラダ	¥1,100
旬のお野菜のバーニャカウダ	ハーフ サイズ ¥750
海有幸のマリネ サラダ仕立て	¥1,500
ローストビーフ サラダ仕立て	¥1,650
ブラータチーズとフルーツマトのカプレーゼ	¥1,750
本日のチーズ盛合せ	¥1,750
イタリア産生ハムとサラミの盛り合わせ	¥1,900

パスタ *Pasta*

ズワイ蟹入りクリームソース フェットチーネ	¥1,500
カジキマグロとケッパーのアーリオ・オーリオ スパゲッティ	¥1,600
常陸牛のボロネーゼソース フェットチーネ	¥1,900
パン	¥330

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

Dinner  
グランドメニュー  
Grand Menu

メインディッシュ  
Main Dish

魚料理 *Pesce*

- ニューカレドニア産 天使エビと魚介のフリットミスト  
.....¥2,200
- 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  
.....¥2,000
- みらい豚肩ロースのオーブン焼  
.....¥2,500
- 国産牛ほほ肉の赤ワイン煮  
.....¥3,200

茨城県が誇る 極上霜降り和牛“常陸牛” *Hitachigyu*

- 常陸牛サーロインステーキ  
.....[100g]¥4,900··[200g]¥8,800
- 常陸牛もも肉ステーキ  
.....[100g]¥2,800··[200g]¥4,900

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