

*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ソース

#### *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・カプラーナ 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 ギヤルド  
CHATEAU 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