

## *Cena Speciale* ~ディナーコース~

<¥4,800>

- ・はじめの一皿
- ・本日の前菜
- ・パスタ料理
- ・魚料理 or 肉料理
- ・デザート、カフェ

<¥6,480>

- ・はじめの一皿
- ・冷菜
- ・前菜
- ・前菜
- ・パスタ料理
- ・魚料理
- ・肉料理
- ・デザート、カフェ

※お席料として御一人様¥540頂戴しております

※アレルギー・御苦手な食材がある場合は変更しますので、御予約の際にお申し付け下さい

※表示金額は税込みになります

# *Cena Speciale* ~ディナーコース~ ¥6,480

## <はじめの一皿>

- ・最初のジリオスタイルをアミューズで

## <イル・ジリオスタイル>

- ・本日の鮮魚のカルパッチョ

## <旬>

- ・小柴の太刀魚の香草パン粉焼きと新じゃが芋のサラダ グリーンソース

## <イタリア伝統の味>

- ・所沢産猪のカルボナーデ 落花生と椎茸の香るトルタと共に

## <パスタ>

- ・本日のパスタ

## <魚料理>

- ・鮮魚と旬菜のソテー 桜海老と蛤の旨みのスープ仕立て

## ※イル・ジリオスペシャル食材

阿蘇産赤牛サーロイン +¥2,200に変更できます

## <肉料理>

- ・世界最古のイタリア在来牛“キアナ牛”と柏野菜のロースト マデラワインのソース  
フォアグラを削りかけて

## <デザート>

初夏の香るドルチェ  
カフェ

¥8,640、¥12,000、¥18,000

の特別な食材を使った贅沢なコースも承っております

イル・ジリオ自慢の食材 阿蘇の赤牛サーロインやトリュフ、その日入荷した旬の魚介類や地場野菜などで御予算に合わせて献立するディナーの人気メニュー。

またこちらのコースは、一皿あたりの量を抑え食材の質を良くした内容、若い方が多い場合やボリューム重視の内容など様々なご希望に合わせたお客様だけのコースをシェフが特別に献立することもお受けしております。

どうぞ記念日、ご接待、御会食などお客様のご利用シーンをご予約の際にスタッフまでお申し付けくださいませ



イタリア料理 イル・ジリオ

T e l 0 4 - 7 1 6 6 - 5 0 1 2