

## *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

## <旬菜>

- ・メカジキ、ズワイガニ、帆立のサルシッチャとレタスのソテー 白ワインソースで

## <温菜>

- ・豚ホホ肉と柏産大根の“ストラコット” 松茸の香り

## <パスタ>

- ・本日のパスタ

## <魚料理>

- ・鮮魚と鮫肝のソテー ジャガイモと甲殻類のソース

## ※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>

- ・鴨と柏野菜のロースト 赤ワインソース フォアグラを削りかけて

## <デザート>

秋の香るドルチェ

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