

¥4,400、¥6,480、¥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

- ¥4,400 アミューズ、前菜の盛り合わせ、パスタ料理、魚料理、肉料理、デザート、カフェ
- ¥6,480 アミューズ、前菜 3 皿（冷、温菜等）、パスタ料理、魚料理、肉料理、デザート、カフェ
- ¥8,640~¥18,000 アミューズ、前菜 3~4 皿（冷、温菜等）、パスタ料理、魚料理、肉料理、デザート、カフェ

#### 料理例

- 天然シマアジのカルパッチョ、生ウニ、玉葱のパンナコッタ ジリオスタイル
- 魚介のサラミと帆立のソテーと煮鮑、リヴォルノ風カチュッコの仕立て
- イベリコ豚トントロのグリルともち麦の煮込み 卵黄のソース
- ヤリイカと菜の花のタリオリーニ
- 天然真鯛の玄米アラレ焼き 白子と唐墨のソース
- 熊本産赤牛サーロインとフォアグラのソテー マデラワインのソース ロッシーニスタイル
- こみつとラフランスのテリーヌ 蜂蜜のジェラートと共に



イタリア料理 イル・ジリオ

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