

¥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
- オマール海老と白子のパイ包み焼き そのエキスと菊芋のピューレ
 - 博多地鶏のソテーと根菜の煮込み
 - ヤリイカと菜の花のタリオリーニ
- 天然真鯛のソテーと煮鮑 柏産カブのピューレと共に
- 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
- 柏産苺のセミ・フレッド 赤い果実のマリネとホワイトチョコレートのジェラート

