

Antipasto

- ・特撰鮮魚のカルパッチョとウニ、玉葱のパンナコッタ イル・ジリオスタイル ￥2300
- ・自家製モルタデッラ、庄内鴨ハム、サラミ、ピクルスの盛り合わせ ￥1800
- ・伊産3種類のチーズのパングラタン (ゴルゴンゾーラ・パルミジャーノ・ペコリーノ) ￥1800
- ・仏産フォアグラのソテー トウモロコシのメダリオーネ バルサミコのアクセント ￥2800

Primo

- ・全粒粉のタリアテッレ ボローニャ風ラグーと旬菜のソース パルミジャーノ風味 ￥1800
- ・シンプルなペペロンチーノ スパゲッティ ￥1400
- ・イル・ジリオ特製ラザニアのオープン焼き ￥1600
- ・自家製タリオリーニ ズワイガニと菜の花、カラスミのソース ￥2000
- ・牡蠣と旬菜のリゾット バジリコのアクセント ￥2000

※お席料として御一人様¥540頂戴しております

※表示金額は税込みになります

Secondo

- ・鮮魚と赤エビ、旬菜のソテー バルサミコのソース 自家製唐墨を散らして ￥2800
- ・イベリコ豚と柏野菜のロースト ローズマリーの香り モスタルダとサラダと共に ￥3300
- ・博多地鶏のローストとそのピュレを詰めたラビオリ バルサミコソース ￥3200
- ・豪産仔羊と旬菜のグリル 粒マスタードとサラダを添えて ￥3500
- ・熊本産極上赤牛サーロインとフォアグラのロースト マデラワインのソース ￥7000
トリュフを削りかけたロッシェニスタイル

In Salata

- ・シンプルな野菜のサラダ Sサイズ ￥430
Lサイズ ￥850

Formaggi

- ・ヴァッケ・ロッセ (伊産 赤牛の乳から作る濃厚で希少な最上級のパルミジャーノ) ￥800
- ・デリツォーラ・ディ・カプラ (伊産 山羊乳のブルーチーズ。シャープながらもマイルド) ￥800
- ・ロビオーラ・オロ (伊産 牛乳 ピエモンテのウォッシュタイプチーズ) ￥800
- ・イタリア産厳選チーズ盛り合わせ ￥2500

Dolce

- ・本日のデザート ￥880～

Cena completa del Giglio ¥6,480

※内容は入荷状況により変更する場合がございます。又、ご注文はグループ単位でお願い致します

<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>

- ・千葉産真蛸のコッパ仕立て 生ウニと旬菜 大分産カボス胡椒のソース

<旬菜>

- ・帆立のスフォルマートと聖護院蕪のカネロニ仕立て 松茸の香り 甘海老の香るソース

<温菜>

- ・鴨と下仁田葱、松の実のガランティーヌ 半熟卵とトリュフ、柏産もち麦と共に

<パスタ>

- ・本日のパスタ

<魚料理>

- ・鮮魚の玄米アラレ焼き 真鱈白子と唐墨のソース

※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>

- ・伊産仔牛ロースと柏野菜のロースト マデラワインソース フォアグラを削りかけて

<デザート>

初冬の香るドルチェ
カフェ