

¥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（要予約）を承っております

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、ウニ、玉葱のパンナコッタ ジリオスタイル
 - 本マグロの炙りと長芋のフリッコ 茗荷と緑葱のソース
 - ウズラの前菜 野田産大豆のソース サマートリュフと共に
 - 白エビと春キャベツのタリオリーニ
- 帆立とヨモギのムースを詰めた天然真鯛の白ワイン蒸し 新玉ねぎと蛤のスープ
- 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
- ヨーグルトの香るピスタチオのパンナコッタと日向夏のマリネとホワイトチョコのジェラート 藤花仕立て



イタリア料理 イル・ジリオ

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