

¥4,400、 ¥6,600、 ¥8,800、 ¥12,300、 ¥18,500

の特別な食材を使った贅沢なコース（要前日予約）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、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
- ¥6,600 アミューズ、前菜 2 皿（冷、温菜等）、パスタ料理、魚料理、肉料理、デザート、カフェ
- ¥8,800~¥18,500 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】

- 柏産人参のムース キャビア
- クエのカルパッチョ、ウニ、玉葱のパンナコッタ ジリオスタイル
- スモークした仙鳳趾産カキのタルト
- リンゴとスカモルツァを徳島産シカとブドウの葉で巻いたインヴォルティーニ
- フレッシュポルチーニのスパゲッティ
- 天然真鯛と蝦夷アワビのソテー 柏産栗のソース
- 闘牛ヒレ肉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
- オレンジのムース、岡山産シャインマスカット、硬水のジュレ、マスカルポーネのソルベ



イタリア料理 イル・ジリオ
Tel 04-7166-5012