

## Antipasto

- ・特撰鮮魚のカルパッチョと生ウニ、玉葱のパンナコッタ イル・ジリオスタイル ￥2800
- ・自家製ハム、サラミ、ピクルスの盛り合わせ ￥2200
- ・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) ￥2200
- ・仏産フォアグラと旬菜のソテー バルサミコのアクセント ￥3100

## Primo

- ・全粒粉のタリアテッレ アンガス牛と旬菜のラグーソース パルミジャーノ風味 ￥2200
- ・シンプルなペペロンチーノ スパゲッティ ￥1800
- ・富山産白エビと柏野菜、カラスミのスパゲッティ ￥2700
- ・ジリオ風ラザニアのオーブン焼き ￥2300

※お席料として御一人様¥550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 ￥3500
- ・イベリコ豚と柏野菜のロースト ローズマリーの香り サラダと共に ￥3500
- ・骨付き仔羊のグリル 粒マスタードとレモン、サラダを添えて ￥3900
- ・熊本産極上赤牛サーロインとフォアグラ、旬菜のロースト ￥8000

## In Salata

- ・シンプルな野菜のサラダ Sサイズ ￥550  
Lサイズ ￥950

## Dolce

- ・本日のデザート ￥1000～