

2022 クリスマスランチコース

○食前にスパークリングワイン又はノンアルコールスパークリングワインをお召し上がりください

○冷菜

- ・イル・ジリオの前菜の盛り合わせ

○パスタ

- ・本日のスパゲッティ

○魚料理

- ・鮮魚のソテー バルサミコとバジリコのソース

○肉料理

- ・豪産アンガス牛のロースト
信州 巨峰ワインのソース

○デザート

- ・イル・ジリオのデザート盛り合わせ

カフェ

2022 クリスマスディナーコース

○聖夜の序章

・千葉 金爽鶏のピュレを挟んだシュー

○冷菜

・オマール海老や生ウニなどの魚介類、玉ねぎのパンナコッタのカクテル ジリオスタイル

○温菜

・氷見産寒ブリの温かいタルタルと焼きリゾットのスープ

※フランス産キャビア乗せ+¥1,100

○温菜

・和牛ほほ肉のカシス煮込みとチリメンキャベツのソテー 船橋産チーズと共に

※フランス産黒トリュフがけ +¥1,800

○パスタ

・アオリイカと菜の花、カラスミのスパゲッtone

○魚料理

・特撰鮮魚の白ワイン蒸し ポロ葱と鹿島産ハマグリのソース

○肉料理

・鹿児島産 A5 黒毛和牛サーロインのローストとジャガイモのフリッコ

信州産巨峰ワインのソース

※フォアフラのソテー乗せ 2名様より 1名様料金+¥1,600

○デザート

・福岡産あまおうのデザート

ショコラ、カフェ

※3大珍味全て追加頂きますと御一人様¥4,500→¥4,000

入荷状況により、メニューを予告無く変更する事が御座います。予めご了承ください。