

# 新年特別コースの御案内

新年 1/2～1/9 まで期間限定にてご案内いたします  
尚、1/2～1/4 は新年特別コースのみ、1/6～1/9 は通常コースと併せてご案内いたします

2023 もイル・ジリオを御愛顧頂きます様、スタッフ一同宜しく願い申し上げます

○ランチ ¥4,500 (税、席料込)

乾杯のスパークリングワイン or ウーロン茶

〈冷菜〉

ジリオ風前菜の盛り合わせ

〈パスタ〉

シバ海老と旬菜、カラスミのスパゲッティ

〈魚料理〉

メカジキとドライトマトのレタス包み

〈メイン〉

豪アングス牛のロースト 巨峰ワインソース

〈ドルチェ〉

本日のデザート盛り合わせ

カフェ

○ディナー ¥7,550 (税、席料込)

乾杯のスパークリングワイン or ウーロン茶

〈アミューズ〉

白子町産青のりと焼きリゾットのスープ

〈冷菜〉

ジリオ風零細の盛り合わせ

〈温菜〉

イベリコ豚のタリアータ

〈パスタ〉

駿河湾産サクラ海老と旬菜のスパゲッティ

カラスミのアクセント

〈パスタ〉

自家製ビーゴリ エゾ鹿のラグー

(※黒トリュフがけ+¥1100)

〈メイン〉

黒毛和牛A5サーロインのロースト 巨峰ワインソース

(※フォアグラのソテー添え 御一人様+¥1600 2名様より)

〈ドルチェ〉

本日のデザート盛り合わせ

カフェ

◎お苦手、アレルギーをお持ちのお客様は御予約の際にお申し出ください

◎仕入れ状況によりメニューを予告なく変更する事がございます。予めご了承ください。