

2023 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

○温菜

・伊産3種類のチーズのパングラタン

○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

2023 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

・鮮魚のカルパッチョ 玉ねぎのパンナコッタ・ウニ ジリオスタイル

○温菜

・オマール海老のパイ包み ホワイトアスパラのピュレ

※フランス産キャビア乗せ+¥1,100

○温菜

・鴨のソテーとモモ肉のストラコット 下仁田ネギのムース バルサミコと卵黄のソース

※フランス産黒トリュフがけ +¥1,100

○パスタ

・愛知産アオリイカと菜の花、カラスミのスパゲットーニ

○魚料理

・特撰鮮魚のソテー 煮鮑 甲殻類のソース

○肉料理

・国産牛と柏野菜のロースト 信州産巨峰ワインのソース

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¥3,800→¥3,500

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。