

Cena Speciale 9月の“イル”コース (¥10,000)

※当店のお勧めコースは、イル、ジリオ、スペシャルコースです

※アレルギーやお苦手な食材が御座いましたら事前にお申し付けくださいませ。

※大変申し訳ございませんが、お召し上がりになれない食材によっては御用意できない場合がございます。

○アミューズ

・自家製チーズと詰めたシュー

○冷菜

・北海道産サンマのジリオ風ミルフィーユ仕立て タブナード・大根のピュレ・肝のソース

○温菜

・柏市場より新鮮魚介類の温菜

○温菜

・本日のお肉の温菜

○パスタ

・鹿児島指宿産マグロを練り込んだタリオリーニ と旬菜のソース

○魚料理

・柏市場より鮮魚とホタテのソテーと秋ナスのマリネ 千葉産青海苔のソース

○肉料理

・国産牛のローストとボルチーニのアニョロッチェィ マデラワインのソース

○デザート

・岡山産シャインマスカット (晴王) のパフェ

(グラスの下よりオレンジのバナナコッタ・白ワインのジュレ・シャインマスカット・シャインマスカットのグラニテ)

○カフェ

※入荷によってメニューを予告無く変更することが御座います。予めご了承ください。

※こちらのコースはお席料としてお一人様¥550頂戴いたしております



○お出ししているパンは、国産小麦をブレンドし当店で焼き上げたパンです

Cena Speciale 9月の“ジリオ”コース (¥15,000)

※当店のお勧めコースは、イル、ジリオ、スペシャルコースです

※アレルギーやお苦手な食材が御座いましたら事前にお申し付けくださいませ。

※大変申し訳ございませんが、お召し上がりになれない食材によっては御用意できない場合が御座います。

○アミューズ

・自家製チーズを詰めたシュー イタリア産キャビアと共に

○冷菜

・北海道産サンマのジリオ風ミルフィーユ仕立て タブナード・大根のピューレ・肝のソース

○温菜

・柏市場より新鮮魚介類の温菜

○温菜

・本日のお肉の温菜

○パスタ

・鹿児島指宿産マグロを練り込んだタリオリーニ カラスミと旬菜のソース レアに焼いた本マグロと共に

○魚料理

・柏市場より鮮魚とアワビのソテーと秋ナスのマリネと北海道産生ウニ 千葉産青海苔のソース

○肉料理

・熊本産赤牛とフォアグラのローストとボルチーニのアニョロッティ 黒トリュフのソース

○デザート

・岡山産シャインマスカット (晴王) のパフェ

(グラスの下よりオレンジのバナナコッタ・白ワインのジュレ・シャインマスカット・シャインマスカットのグラニテ)

○カフェ

※入荷によってメニューを予告無く変更することが御座います。予めご了承ください。

※こちらのコースはお席料としてお一人様¥550頂戴いたしております



○お出ししているパンは、国産小麦をブレンドし当店で焼き上げたパンです

ディナーコース 1 (¥5,500)

○食前にスパークリングワインかウーロン茶を
お選びください

○アミューズ

○ジリオ風前菜3種類の盛り合わせ

○パスタ料理

○魚料理

・柏市場より鮮魚と旬菜のソテー
バルサミコとバジリコのソース

○肉料理

・鴨と旬菜のロースト 信州産巨峰ワインのソース

○デザート

○カフェ

ディナーコース 2 (¥7,700)

○食前にスパークリングワインかウーロン茶を
お選びください

○アミューズ

○ジリオ風前菜4種類盛り合わせ

○パスタ 1皿目

○パスタ 2皿目

○魚料理

・柏市場より鮮魚と旬菜のソテー 甲殻類のソース

○肉料理

・豪 アンガス牛と旬菜のロースト
マデラワインのソース

○デザート

○カフェ

※入荷によってメニューを予告無く変更することが御座います。予めご了承ください。

※こちらのコースはお席料としてお一人様¥550頂戴いたしております



○お出ししているパンは、国産小麦をブレンドし当店で焼き上げたパンです