

# Cena Speciale 11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

・カリフラワーのムースと金木犀のジュレ

## ○冷菜

・北海道産ブリと大根のテリーヌ仕立て アンチョビとニンニクのソースとタブナードを添えて

## ○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

・ポルチーニを練り込んだ自家製ビーゴリ 鹿島産ハマグリとフレッシュトマトのソース

## ○魚料理

・柏市場より鮮魚のソテー 鱈白子とカラスミのソース

## ○肉料理

・国産牛のロースト マデラワインのソース フォアグラのスライスを削りかけて

## ○デザート

・柿とキャラメルのテリーヌとバニラのジェラート、柿のパンツェロッティ

## ○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 11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ございます。

## ○アミューズ

・カリフラワーのムースとズワイガニのマリネ、金木犀のジュレ

## ○冷菜

・北海道産ブリと大根のテリーヌ仕立て アンチョビとニンニクのソースとタブナードを添えて

## ○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

・ポルチーニを練り込んだ自家製ビーゴリ 鹿島産ハマグリとフレッシュトマトのソース

## ○魚料理

・柏市場より鮮魚とアワビのソテー 鱈白子とカラスミのソース

## ○肉料理

・熊本産赤牛とフォアグラのローストと岩手産マツタケのロースト マデラワインのソース

## ○デザート

・茨木産栗のニョッコと黒イチジクのキャラメリゼ マダガスカル産バニラのジェラート

## ○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

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