

○マンジャコース ¥3,600

※下記より 2 品お選びください

○チェナコース ¥4,800

※下記より 3 品お選びください

※パン、デザート、カフェは別途となります

Menu del Giorno

- ・イル・ジリオの冷菜の3種類盛り合わせ
- ・熊本産馬肉のカルパッチョ サラダと 36 ヶ月熟成パルミジャーノチーズ (+¥1.100)
- ・ローマ風トリッパ(牛ハチノス)のトマト煮込み
  
- ・大分産小海老と旬菜のスパゲッティ
- ・自家製タリアテッレ 豪産牛肉のラグーソース
- ・本日のパスタ料理
  
- ・鮮魚のソテー バルサミコとバジリコのソース
- ・鴨と旬菜のロースト 信州産巨峰ワインのソース
- ・豪 アンガス牛のロースト マデラワインのソース

Contorno, Dolce, Caffè

- 本日のデザート ¥880～
- 自家製パン(ミルク・ライ麦) 各 ¥80
- カフェ ¥330～

ディナーコース 1 (¥5,500)

○ジリオ風前菜3種類の盛り合わせ

○パスタ料理

○メインディッシュ

- ・鮮魚のソテー バルサミコとバジリコのソース  
又は
- ・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)

○ジリオ風前菜3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

※クレジットカードの御利用はお一人様¥6000以上からとさせていただきます

※コースはグループ単位での御注文をお願い致します