

## Cena Speciale 今月の“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

・イベリコベジョータの自家製ハムと古代小麦のマリネ

### ○冷菜

・鮮魚のカルパッチョ 新玉葱のパンナコッタ、海藻のジュレ ジリオスタイル

### ○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

・全粒粉の自家製ピーゴリ 富山 白海老と旬菜

### ○魚料理

・柏市場より鮮魚のソテー 柏産カブのピュレと古代アーモンド・アンチョビのアクセント

### ○肉料理

・北海道亜麻仁牛ヒレのロースト マルサラソース フォアグラのスライスを削りかけて

### ○デザート

・愛媛産2種類の柑橘 (せとか・マンダリンオレンジ)、ヴァローナ社ホワイトチョコのムース

### ○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 今月の“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

・大分産ブリのスモークと旬菜のマリネ

## ○冷菜

・鮮魚のカルパッチョ 新玉葱のパンナコッタ、海藻のジュレ、キャビア

## ○温菜

・毛蟹のコトレッタ ソラマメのニョッキとフランチャコルタのソース 生ウニと共に

## ○温菜

・短角和牛タンのムニエルとモリーユ、アスパラのカルボナーラ仕立て

## ○パスタ

・全粒粉のビーゴリ 富山産白海老と旬菜、カラスミ

## ○魚料理

・柏市場より鮮魚とアワビのソテー 柏産カブのピュレ 古代アーモンドとアンチョビのアクセント

## ○肉料理

・和牛とフォアグラのロースト マルサラのソース

## ○デザート

・愛媛産2種類の柑橘 (せとか・マンダリンオレンジ)、ヴァローナ社ホワイトチョコのムース

## ○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