

Menu del Giorno ①

- ・特撰鮮魚のカルパッチョと玉葱のパンナコッタ イル・ジリオスタイル
 - ・岩中豚の自家製くんせいハム たっぶりのサラダとパルミジャーノチーズ
 - ・ホタテのソテーと柏産野菜のタルト 甲殻類のソース
 - ・2種類のソーセージ(短角牛・蝦夷豚)のロースト
-
- ・伊産グアンチャーレのシンプルなローマ風カルボナーラ スパゲッティ
 - ・富山産ヤリイカと旬菜のスパゲッティ カラスミのアクセント
 - ・自家製タリアテッレ タコと白エビのピリ辛トマトソース
 - ・ジャガイモのニョッキ コハク鶏モモ、レバー、砂肝の黒コショウ風味“ペヴァラーダ”
-
- ・鮮魚と旬菜のソテー バルサミコソース
 - ・イベリコ豚と旬菜のロースト マスタードソース
 - ・滋養鶏のソテーと卵の目玉焼き ビネガーのソース
 - ・鴨と旬菜のロースト 巨峰ワインのソース

Menu del Giorno ②

- ・北海道産トキシラズのレア焼き 白ワインソース
- ・山形 米沢豚のソテーとトウモロコシのフォカッチャ ハチミツ風味のビネガーのソース
- ・36ヶ月熟成パルミジャーノチーズとサマートリュフのリゾット
- ・特撰鮮魚とアワビの白ワイン蒸し 濃厚なワタリガニのソース
- ・豪産仔羊のロースト マスタードとレモンを添えて
- ・特撰牛肉のロースト マデラワインのソース フォアグラを削りかけて
 - ◎栃木産黒毛和牛 A3
 - ◎岩手産漢方牛サーロイン (+ ¥1500)
 - ◎鹿児島産黒毛和牛 A5 サーロイン (+ ¥2200)
 - ◎鹿児島産黒毛和牛 A4 ヒレ (+ ¥2200)
- ・本日の特撰デザート
- ・食後のデザート、カフェを食後酒に変更