

2025 新年特別ランチコース

○食前にスパークリングワイン又はノンアルコールスパークリングワインを
お召し上がりください

○冷菜

・イル・ジリオの前菜3種類の盛り合わせ

○パスタ

・小エビと旬菜のペペロンチーノ スパゲッティ カラスミのアクセント

○魚料理

・メカジキとホタテのソテー 甲殻類のソース

○肉料理

・アンガス牛と旬菜のロースト 巨峰ワインのソース

○デザート

・ジリオ風デザート

カフェ

2025 新年特別ディナーコース

○食前にスパークリングワイン又はノンアルコールスパークリングワインを
お召し上がりください

○アミューズ

・新年のアミューズ

○冷菜

・イル・ジリオの前菜3種類の盛り合わせ

○温菜

・3種類の伊産チーズのパングラタン

○パスタ

・千葉 白王豚と伊産白インゲン豆のスパゲットーニ

○リゾット

・ズワイガニとカラスミ、旬菜のリゾット

○魚料理

・メカジキのソテー ドライトマトの香る“アクアパッツァ”

○肉料理

・アンガス牛と旬菜のロースト 巨峰ワインのソース
フォアグラを削りかけて

○デザート

・ジリオ風デザート

カフェ

※アンガス牛を赤牛に変更お一人様+¥2500 2名様より承ります

※仕入れ状況によりメニューを予告無く変更する事が御座います。予めご了承下さい。

※アレルギー・お苦手な食材をお持ちのお客様は御予約の際にお申し付けください