

2024 クリスマスランチコース

○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・ジリオの前菜の盛り合わせ

○温菜

- ・伊産3種類のチーズのパングラタン

○パスタ

- ・本日のスパゲッティ

○魚料理

- ・鮮魚のソテー バルサミコとバジリコのソース

○肉料理

- ・豪産アンガス牛のロースト
信州 巨峰ワインのソース フォアグラを削りかけて

○デザート

- ・あまおうのデザート

カフェ

2024 クリスマスディナーコース

○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

○聖夜の序章

・伊産ゴールドトマトとモッツァレラのブーケ

○冷菜

・ホタテとオマール海老の ミルフィーユ仕立て 生ウニと海藻のジュレ

○温菜

・ズワイガニとゆり根のニョッキのフリット サフランソース

○温菜

・千葉 コハク鶏とナンコツのポルペッテ 半熟卵とマデラワインソース

○パスタ

・全粒粉のビーゴリ 白玉豚のソース 黒トリュフがけ

○魚料理

・特撰鮮魚のソテー 煮鮑 甲殻類のソース

○肉料理

・熊本産赤牛のロースト イタリアワインの王様キャンティのソース
フォアグラを削りかけて

※フォアグラの”スライス”では無く”ソテー”に変更 2名様より 1名様料金+¥1,800

○デザート

・福岡産あまおうのデザート

ショコラ、カフェ

入荷状況により、メニューを予告無く変更する事が御座います。予めご了承ください。