

●マンジャコース ￥3,800

●下記より 2 品お選びください

◆チェナコース ￥5,100

◆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

- ・イル・ジリオの冷菜の3種類盛り合わせ
- ・ソーセージと旬菜のロースト
- ・伊産3種類のチーズのパングラタン ※仕上がりまでお時間を頂きます
- ・熊本産馬肉のカルパッチョ 36ヶ月熟成パルミジャーノチーズ (+¥1,100)

- ・小海老と旬菜のスパゲッティ
- ・自家製タリアテッレ ジリオ風ラゲースソース
- ・ゴルゴンゾーラチーズのリゾット
- ・シーフードのトマトソース スパゲッティ“ペスカトーラ” (+¥1,100)

- ・鮮魚のソテー バルサミコとバジリコのソース
- ・千葉 地養鶏の猟師風ビネガー煮“カッチャトーラ”
- ・大麦仕上げ三元豚のソテー 粒マスタードソース
- ・豪 アンガス牛のロースト マデラワインのソース (+¥1,100)

Dolce Caffè

- 本日のデザート ￥990～
- 自家製パン(ミルク・ライ麦) 各¥80
- カフェ ￥440～

ディナーコース 1 (¥5,500)

○ジリオ風前菜2種類の盛り合わせ

○3種類の伊産チーズのパングラタン

○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
- ・大麦仕上げ三元豚と旬菜のソテー

○デザート

○カフェ

ディナーコース 2 (¥8,000)

○ジリオ風魚介冷菜2種類盛り合わせ

○ジリオ風お肉の冷菜2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

※表示価格は全て税込み価格になります

※¥5,500, ¥8,000コースはグループ単位での御注文をお願い致します