

2025 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格拉タン

○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

- ・豪産アングス牛のロースト
信州 巨峰ワインのソース

○デザート

- ・ジリオ風ザートの盛り合わせ

カフェ

2025 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

・モッツァレラのムースとフォアグラのキューブ

○冷菜

・青森産サーモンとキャビア、アボカドのタルタル クリアなトマトのジュレ

○温菜

・香ばしく焼いたオマールエビを載せたホワイトアスパラのスープ

○温菜

・岩手産鴨とトリュフのガランティーヌ ポロねぎのフリットとマデラワインのソース

○パスタ

・富山産白エビと旬菜、カラスミのスパゲットーニ

○魚料理

・特撰鮮魚のソテーと煮鮑 白子のソース 天然マイタケのアニョロッティと共に

○肉料理

・国産牛のローストとスフォルマート ラ・クリマ・クリスティ”キリストの涙”のソース

※フォアグラのソテー乗せ 2名様より 1名様料金+¥1,650

○デザート

・福岡産あまおうのデザート

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。

2026 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ウーロン茶又はオレンジジュースを
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

○温菜

・伊産3種類のチーズのパン格拉タン

○パスタ①

・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

○パスタ②

・自家製タリアテッレ 魚介類のトマトソース “ペスカトーレ”

○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

2026 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ウーロン茶又はオレンジジュースを
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

・鳥取 大山鶏のガランティーヌと天然マイタケのアニョロッティ コンソメスープ仕立て

○パスタ

・小エビと旬菜、伊産カラスミのスパゲッティ

○パスタ②

・アスパラと黒豚ベーコンのリゾット
黒トリュフを削りかけて

○魚料理

・天然真鯛のパイ包み焼き 甲殻類のソース

○肉料理

・豪産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

※アンガス牛を国産牛に変更お一人様+¥1,100 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