

**●マンジャコース ￥3,800**

**●下記より2品お選びください**

**◆チエナコース ￥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
- ・熊本産馬肉のカルバッチョ 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 ジリオ風ラグーソース
- ・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” (+￥1,000)
- ・鮮魚のソテー バルサミコとバジリコのソース
- ・千葉 地養鶏の獣師風ビネガー煮“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 Caffe***

○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 (¥5,000)

ディナーコース 2 (¥7,700)

○ジリオ風前菜 2種類の盛り合わせ

○ジリオ風前菜 3種類盛り合わせ

○3種類の伊産チーズのパングラタン

○パスタ 1皿目

○パスタ料理

○パスタ 2皿目

○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

○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

○デザート

○カフェ

○カフェ

※クレジットカードの御利用はお一人様¥6,500以上からとさせて頂きます

※¥5,000, ¥7,700コースはグループ単位での御注文をお願い致します