

2026 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

- ・北海道 カムイ豚ソーセージと旬菜のロースト 黒トリュフがけ

○パスタ

- ・小エビと旬菜、伊産カラスミのスパゲッティ

○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

- ・ジリオ風デザートの盛り合わせ

カフェ

2026 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

・北海道産仔牛の”ヴィテッロ・トンナート”聖夜風

○冷菜

・ジリオ風鮮魚のカルパッチョ 玉ネギのパンナコッタ 海藻のジュレ 生ウニ

○温菜

・アワビとオマール海老のパイ ゆり根と甲殻類のソース

○温菜

・鳥取 大山鶏のローストとニョッキ 黒トリュフのピュレと卵黄 黒トリュフがけ

○パスタ

・北海道産鱈白子と旬菜、カラスミのスパゲットーニ

○魚料理

・特撰鮮魚のソテーとホタテのスフォルマート ズッキーニと柏産トマトのソース

○肉料理

・熊本産黒毛和牛ヒレ肉とフォアグラのロースト マデラワインソース

○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。

2027 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・ジリオの前菜の盛り合わせ

○温菜

・北海道 カムイ豚ソーセージと旬菜のロースト 黒トリュフがけ

○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

・ジャガイモのニョッキ 特選牛肉の”ボロネーゼ”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

2027 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・ジリオの前菜の盛り合わせ

○温菜

・色々な柏産お野菜と半熟卵のトスカーナ風スープ ”アクア・コッタ”

○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

・ジャガイモのニョッキ 地養卵のローマ風カルボナーラ 黒トリュフがけ

○魚料理

・天然真鯛のパイ包み焼き

○肉料理

・豪産アング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

※アング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