

○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 (+¥1,300)

・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

・赤エビのトマトクリームソース スパゲッティ (+¥1,300)

・鮮魚のソテー バルサミコとバジリコのソース

・千葉 地養鶏のロースト ジリオ風ピリ辛“ディアボラ”ソース

・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 (+¥1,300)

Dolce Caffè

○本日のデザート ￥1100～

○自家製パン(ミルク・ライ麦) 各¥110

○カフェ ￥550～

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