

Menu Del Giorno

* B. C コースは 13:30ラストオーダーとさせていただきます

A. パスタセット ￥2200

- ・本日の前菜の盛り合わせ
- ・Primo(右記より1品)
- ・ドルチェ、カフェ

B. イルコース ￥2700

- ・本日の前菜の盛り合わせ
- ・Primo(右記より1品)
- ・Secondo(右記の魚 or 肉料理より1品)
- ・ドルチェ、カフェ

C. ジリオコース ￥3900

※誠に恐れ入りますが、こちらのコースに限りグループ単位でのご注文をお願い致します

- ・アミューズ
- ・本日の前菜の盛り合わせ
- ・爽やかな新牛蒡のスープ スパイスを効かせたアナゴのフリットと柏産一味唐辛子のアクセント
- ・仔羊の煮込み レンズ豆のマリネと羊のチーズを添えて
- ・Primo(右記より1品)
- ・Secondo(右記の魚 or 肉料理より1品)
- ・ドルチェ、カフェ

○ ランチセット (平日・数量限定) ￥1700

- ・本日の前菜の盛り合わせ
- ・本日のパスタ料理
- ・ミニドルチェ、カフェ

◎ネスカフェ ソリュブルコーヒー、アイスコーヒー、グラッパを入れた“カフェ・コレット”の用意も御座います。

※ランチタイムでのクレジットカードのご利用は御遠慮いただいております

※表示金額は消費税込みの金額です

Primo

○ヤリイカと柏産水菜のペペロンチーノ スパゲッティ カラスミの粉を振りかけて

○ヨモギを練り込んだタリアテッレ ボローニャ風ラグーソース フレッシュトマトとパルミジャーノのアクセント

○兵庫産牡蠣と旬菜のリゾット パルミジャーノチーズの香り(+ ¥2000)

Secondo

・鮮魚とヤリイカ、旬菜のソテー フレッシュトマトとバジリコのソース ジェノヴァ風

・コハク鶏とタケノコのロースト バルサミコソース オーガニックマスタードとサラダと共に

・熊本産 極上赤牛サーロインのソテー フォアグラを削りかけて (+ ¥4500)

~A·la·Carta~

- | | |
|-------------------------------|-------|
| ・ストラッチャテッラ (ローマ風かき卵入りコンソメスープ) | ¥ 880 |
| ・シンプルなレタスのサラダ | ¥ 220 |
| ・伊産チーズ3種類盛り合わせ | ¥2300 |

◎グラッパ各種取り揃えております。御気軽にスタッフまでお申し付けください

Pranzo Completo del Giglio (2名様より)

※こちらのコースは一皿あたりの量を抑え食材の質を良くした内容、若い方が多い場合やボリューム重視の内容など
様々なご希望に合わせてお客様だけのコースをシェフが特別に献立することもお受けしております。
どうぞ記念日、ご接待、御会食などお客様のご利用シーンをご予約の際にスタッフまでお申し付けくださいませ

※下記コースは御来店の前日までに御予約をお願い致します。尚、下記コースは御席料として別途¥540を頂戴します

今月のコース ¥6,480

- ・アミューズ
- ・冷前菜
- ・温前菜
- ・パスタ料理
- ・魚料理
- ・肉料理
- ・デザート
- ・カフェ

シェフお任せコース ¥8,640

- ・アミューズ
- ・冷前菜
- ・温前菜
- ・温前菜
- ・パスタ料理
- ・魚料理
- ・肉料理
- ・デザート
- ・カフェ

スペシャルコース ¥12,000

- ・アミューズ
- ・冷前菜
- ・温前菜
- ・温前菜
- ・パスタ料理
- ・魚料理
- ・御口直し
- ・肉料理
- ・デザート
- ・カフェ