

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
- ・淡路の鱧と白桃、トマトの冷製スープ
- ・牛テールの煮込みの湯葉包み サマートリュフを削りかけて
- ・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

※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

○北海道 蝦夷豚サルシッチャと様々なキノコのペペンチーノ スパゲッティ 黒コショウの香り

○柏産ショウガを練り込んだ自家製タリオリーニ 車エビとフレッシュトマト、空芯菜

○夏季限定 サマーポルチーニのパスタ又はリゾット(+¥3500)

Secondo

・鮮魚と旬菜、新鮮魚介類の“アクアパッツァ”

・千葉 コハク鶏モモ肉と旬菜のロースト 粒マスタードのソース

・ニュージーランド産仔羊と旬菜のグリル レモン果汁とバージンオイル (¥1700)

・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

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