

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 ¥2,200

- ・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 ¥2,700

- ・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 ¥3,900

※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
- ・稚鮎と山菜のフリット 茗荷のソース
- ・千葉 コハク鶏胸肉と旬菜の白ワイン蒸し ソース
- ・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

○ ベローチェ ¥1,200 (平日限定)

- ・Primo(右記より1品)

※表示金額は消費税込みの金額です

※クレジットカードの御利用は御一人様¥3,000からとさせていただきます

Primo

○松輪産サバのスモークと新ジャガイモ、ズッキーニのペペロンチーノ スパゲッティ カラスミのアクセント

○自家製タリアテッレ 沖縄純血アグーとフレッシュトマト、新潟産姫竹のラゲーソース

※姫竹はこれから旬を迎える細めの天然タケノコです

○柏産カブと半熟卵、自家製ハムの冷製カルボナーラ スパゲッティ(+¥1500)

Secondo

・鮮魚と赤エビ、旬菜のソテー 柏産グリーンアスパラのソース

・千葉 白王豚のグリル チーズパン粉焼き サラダとバルサミコのソースで

・ニュージーランド産仔羊と旬菜のグリル 粒マスタードとバージンオイル (¥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
- ・自家製モルタデッラ、ハム、サラミの盛り合わせ ¥1800
- ・カフェ ¥ 300~

◎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