

Menu del Giorno

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

Cコースをカジュアルにしたコース
フルコースでお楽しみいただける人気のコースです

- ・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

ディナーの食材をランチ向けにアレンジした当店お勧めのコースです
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
- ・京都産岩牡蠣のムニエル 青梅の香るソース
- ・豚ホホ肉と旬菜のロースト ゴルゴンゾーラチーズのアクセント
- ・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)

Primo

○銚子産イワシとズッキーニのペペロンチーノ スパゲッティ カラスミの粉を振りかけて

○全粒粉を練り込んだ自家製タリアテッレ じっくり煮込んだ千葉 コハク鶏と万願寺甘とうのラグー

※万願寺甘とうは、京都府舞鶴市万願寺地区を起源とする伝統的な京野菜

○パルミジャーノチーズと自家製ハム、卵のリゾット カルボナーラ仕立て サマートリュフと共に(+ ¥1500)

Secondo

・鮮魚と赤エビ、旬の柏野菜のソテー 甲殻類とフレッシュトマトのソース

・茨城 ローズポークと旬菜のロースト ローズマリーの香り 粒マスタードソース

・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~

◎グラップ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