

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
- ・カキのムニエル ズワイガニのソース
- ・白王豚ホホ肉と柏産タケノコのソテー 黄真珠(京都の唐辛子)のソース
- ・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)

Primo

○富山産ホタルイカと春キャベツ、フレッシュトマトのスパゲッティ

○伊産パンチェッタとグリーンアスパラのペペロンチーノ スパゲッティ パルミジャーノチーズの香り

○佐賀産ホワイトアスパラと鮮魚、自家製カラスミのリゾット (+ ¥1800)

Secondo

・鮮魚と柏野菜のソテー 静岡産フルートトマトとバルサミコ、バジリコのソース

・茨城 ローズポークと旬菜の猟師風“カチャトーラ” ビネガーの香り

・骨付き仔羊と旬菜のグリル マスタードとレモン、サラダと共に (+ ¥2200)

・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 (+ ¥5500)

~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 |
| ・本日のデザート | ¥ 440 |
| ・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¥550を頂戴します

今月のコース ¥6,600

- ・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 ¥8,800

- ・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 ¥12,300

- ・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