

# 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
- ・ノルウェーサーモンのレア焼き フルーツマトのサラダと共に
- ・北海道 神威豚ヒレ肉のソテー ゴルゴンゾーラチーズのソース
- ・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

※クレジットカードの御利用は *VISA,Master* のみとさせていただきます

※クレジットカードの御利用は御一人様¥3,500からとさせていただきます。

## Primo

○鹿島産ハマグリと京都 万願寺甘唐、九条ネギのペペロンチーノ スパゲッティ

※万願寺甘唐は京都の伝統野菜で辛くない唐辛子です

○全粒粉を練りこんだ自家製タリアテッレ 3種類のお肉と柏産キノコのボローニャ風ラゲースソース

○鳥取産ズワイガニと松茸のスパゲッティーニ (+ ¥3800)

## Secondo

・鮮魚と旬菜のソテーと銀杏の焼きリゾット バルサミコソース

・茨城産ローズポークと柏野菜のロースト カシス風味のマスタードと共に

・ウェールズ産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 (+ ¥6000)

## ~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

◎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