

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
- ・江戸前タチウオの構想パン粉焼き 黒ひよこ豆のピューレと共に
- ・“短角和牛と蝦夷豚”ソーセージ2種類のロースト バルサミコソース
- ・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

○佐賀産小エビと小松菜のペペロンチーノ スパゲッティ アンチョビ風味

○全粒粉を練り込んだ自家製タリアテッレ 豪 アンガス牛と様々なキノコのラグーソース 黒コショウの香り

○北海道産真鱈白子とキノコのスパゲッティ (+ ¥2000)

Secondo

・鮮魚と旬菜のソテー 甲殻類風味のトマトソースとバジリコのソース

・千葉 地養鶏と柏野菜のロースト 肉醬のソースとオーガニックマスタード添え

・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