

Menu del Giorno

ランチコース ¥2,800

パスタかメインをお楽しみ頂けるカジュアルなコースです

- ・前菜の盛り合わせ
- ・*Primo*(右記)又は *Secondo*(右記の魚 or 肉料理)より1品
- ・ドルチェ、カフェ

A. イルコース ¥3,200

フルコースでお楽しみ頂けるスタンダードコースです

- ・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

B. プントコース ¥4,300

メインディッシュ2種類お楽しみいただける人気のコースです

- ・前菜の盛り合わせ
- ・*Primo*(右記より1品)
- ・鮮魚のソテー バルサミコソース
- ・豪産 牛サーロインのロースト
- ・ドルチェ、カフェ

※誠に恐れ入りますが、コースはグループ単位でのご注文をお願い致します

Primo

○熊本産小エビと九十九里産葉タマネギ、柏産フレッシュトマトのスパゲッティ

○自家製タリアテッレ じっくり煮込んだアベ鶏と里芋のクリーミーなラグーソース パルミジャーノ風味

○北海道産タラ白子と旬菜、伊産カラスミのスパゲッティーニ (+ ¥3500)

Secondo

・柏市場の鮮魚と赤エビ、旬菜のソテー 貝柱とバジリコのソース

・イベリコ豚とフルーツトマトの“アリスタ” バルサミコとサラダと共に

※アリスタは豚肉を白ワインで蒸し焼きにしたイタリアのお料理です

・鹿児島産 黒毛和牛ヒレとフォアグラのソテー マデラワインソース (+ ¥7800)

~A·la·Carta~

・シンプルなレタスのサラダ	¥ 220
・豪産仔羊のグリル (2本) サラダとレモン添え	¥3200
・ローマ風トリッパ(牛ハチノス)のトマト煮	¥1600
・お野菜たっぷりのミネストローネ	¥1100

◎グラッパ、デザートワイン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、シェフお任せコース、スペシャルコースは御席料として別途¥550を頂戴します

C.ジリオコース ¥5,000

- ・アミューズ
- ・冷前菜盛り合わせ
- ・温前菜
- ・温前菜
- ・パスタ料理(メニュー *Primo* より1品)
- ・メイン(メニュー *Secondo* より1品)
- ・ドルチェ・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 ¥13,200

- ・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