

Menu del Giorno

ランチコース (平日限定) ¥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

○岩手産サーモン・アスパラソバージュ・柏産フレッシュトマトのスパゲッティ

※アスパラソバージュはアスパラに似たフランスの山菜です

○自家製タリアテッレ 千葉 コハク鶏と様々なキノコのクリーミーなラグーソース

○36ヶ月熟成パルミジャーノチーズのリゾット (+ ¥3900)

Secondo

・柏市場の鮮魚、赤エビのソテー 柏産ズッキーニの旨味のソース

・千葉白王豚の旬菜のモッツアレラチーズ焼き ラズベリービネガー風味のサッパリしたソース

・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 (+ ¥8800)

~A·la·Carta~

- | | |
|--------------------------|-------|
| ・シンプルなレタスのサラダ | ¥ 330 |
| ・豪産仔羊のグリル (2本) サラダとレモン添え | ¥3900 |
| ・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 | ¥1400 |

◎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