

# 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

©ドルチェ・カフェをビール・スパークリング・赤・白ワインに変更も承ります。スタッフにお申し付けください

※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

○北海道産ホタテと千葉産菜の花のペペロンチーノ スパゲッティ アンチョビ風味

○自家製タリアテッレ 千葉 地養鶏と柏産キノコのクリーミーなソース 黒コショウのアクセント

○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、新鮮魚介類、フレッシュトマトの“アクアパッツァ”

・千葉 白王豚のチーズパン粉焼き フルーツトマトのマリネとサラダ、バルサミコのソース

・熊本産赤牛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 |
| ・ローマ風トリッパ(牛ハチノス)のトマト煮 | ¥1600 |
| ・豪産仔羊のロースト            | ¥2800 |

◎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