

Menu del Giorno

ランチコース (平日限定) ¥3,200

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 ¥3,600

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 ¥4,600

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

※クレジットカードの御利用はお一人様¥4,000 以上からとさせていただきます

※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

○ズワイガニと愛知産ロメインレタスのペペロンチーノ スパゲッティ

○自家製タリアテッレ 鹿児島産 黒豚ベーコンと柏産キノコのローマ風カルボナーラ
生クリームを使わないカルボナーラです。

○36ヶ月熟成パルミジャーノチーズのリゾット (+ ¥3900)

Secondo

・柏市場の鮮魚と赤エビ、旬菜の蒸し焼き 香草の香る魚介類の旨味のソース

・千葉産 白王豚と旬菜のムニエル 大分県日田産“肉醬”と緑葱の焦がしバターソース
“肉醬”は鶏肉と塩で作られた発酵調味料です

・薩摩黒牛ヒレ肉とフォアグラのソテー マデラワインソース (+ ¥9000)

~A·la·Carta~

- | | |
|-----------------------|-------|
| ・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 | ¥3200 |
| ・シンプルなレタスのサラダ | ¥360 |

◎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 ¥5,500

- ・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 ¥10,000

- ・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 ¥15,000

- ・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