

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¥5,000 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

○小エビとズッキーニのペペロンチーノ スパゲッティ 伊産カラスミのアクセント

○自家製タリアテッレ 千葉 白王豚とチリメンキャベツの“カッスーラ”

※豚の様々な部位をトマトとじっくり煮込んだ北イタリアの郷土料理です。

○36ヶ月熟成パルミジャーノチーズのリゾット (+ ¥4000)

Secondo

・柏市場の鮮魚と赤エビ、旬菜のソテー 甲殻類のソース

・千葉 白王豚と柏野菜のロースト ゴルゴンゾーラチーズと古代アーモンドのソース

・熊本産赤牛とフォアグラのソテー マルサラワインソース (+ ¥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 | ¥3600 |

◎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