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* 以上からとさせて頂きます

※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

○小エビと愛知産チリメンキャベツのペペロンチーノ 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 北海道産仔牛とフレッシュトマトのナポリ風“ジェノベーゼ” 黒コショウのアクセント

※バジルペーストではなく、仔牛をたっぷりの玉葱で煮込んだナポリの郷土料理です。

○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