

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

○小エビと柏産マコモダケのペペロンチーノ スパゲッティ カラスミのアクセント

○自家製タリアテッレ 国産牛肉と秋ナスのボロネーゼ パルミジャーノチーズ風味

○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のソテー 青ネギと瀬戸内コラトウーラの香る焦がしバターソース

※コラトウーラは瀬戸内海産のカタクチイワシで作られたのイタリアの魚醬です

・鳥取 大山鶏の猟師風煮込み“カッチャトーラ” 旬菜のロースト添え

※カッチャトーラは骨付きモモ肉をビネガーを効かせたイタリアの煮込み料理です

・北海道 十勝黒牛ヒレ肉とフォアグラのソテー マデラワインソース (+ ¥9900)

~A・la・Carta~

- ・3種類の伊産チーズのパングラタン (出来上がりまでお時間を頂戴いたします) ￥2200
- ・豪産骨付き仔羊のロースト ￥3800

◎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