

Menu del Giorno

ランチセット (平日限定) ¥2,600

パスタをお楽しみ頂けるカジュアルなセットです

- ・前菜2種盛り合わせ
- ・Primo(右記)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4種盛り合わせ
- ・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4種盛り合わせ
- ・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

※表示金額は全て税込みの金額になります

Primo

○九十九里産ハマグリと白子産葉玉ネギのペペロンチーノ スパゲッティ 伊産カラスミをちりばめて

※葉玉ネギは千葉県白子町の特産品で、玉ネギの新芽です

○自家製タリアテッレ 千葉 白王豚と茄子のナポリ風“ソフリット”

※ソフリットはナポリの伝統的なピリ辛の豚煮込み料理で、食べやすくパスタソースにアレンジしてあります

○豪産仔羊のタリアテッレ(+ ¥550)

○36ヵ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 柏産カリフラワーのピューレと甲殻類のソース

・柏幻霜ポークのロースト 愛媛産黒キャベツとゴルゴンゾーラチーズのソース クルミのアクセント

・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~

- ・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

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

※1. 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。

※2. 下記のコースは 12:20 ラストオーダーとなります

※3. 旬のコース、スペシャルランチ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

D. 旬のコース ¥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

E. スペシャルランチコース ¥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