

Menu del Giorno ランチメニュー

○イルセット ¥3,700

パスタをコースで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
- ・温菜
- ・パスタ料理 (右記よりお選びください)
- ・ドルチェ
- ・カフェ

○プントセット ¥4,500

パスタ・メインをお楽しみ頂けるセットです

- ・前菜2種盛り合わせ
- ・パスタ料理 (右記よりお選びください)
- ・メイン料理 (右記よりお選びください)
- ・ドルチェ
- ・カフェ

◎ ジリオコース ¥4,900

フルコースで少量づつお楽しみ頂けるお薦めのコースです

- ・前菜2種盛り合わせ
- ・温菜
- ・パスタ料理 (右記よりお選びください)
- ・魚料理
- ・柏幻霜ポークのメインディッシュ
- ・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

パスタ料理

- 宮城産ヤリイカとマコモダケのスパゲッティ カラスミのアクセント
- 自家製タリアテッレ 千葉 地養鶏とナンコツのソース パルミジャーノのアクセント
- 自家製ジャガイモのニョッキ 豪産仔羊のラグーソース +¥880

メインディッシュ

- 鮮魚と旬菜のソテーと柏産栗の焼きリゾット その旨味のソース
- 柏幻霜ポークと旬菜のロースト 柏産青ネギの香る焦がしバターのソース
- ※豪産アンガス牛のロースト に変更 (2名様より 1名様+¥550)
- ※宮城産漢方牛ヒレ肉とフォアグラのロースト に変更 (2名様より 1名様+¥4500)

~A・la・Carta~ ※出来上がりまでお時間を頂戴いたします

・3種類の伊産チーズのパングラタン	¥2500
・黒豚ベーコンと地養卵のローマ風カルボナーラ スパゲッティニ	¥3500
・豪産アンガス牛 (100g) のロースト 信州巨峰ワインのソース	¥3600
・豪産骨付き仔羊のロースト	¥4000

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

※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. 御席料として別途¥550を頂戴します

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
- ・リゾット
- ・魚料理
- ・肉料理
- ・デザート
- ・カフェ