

Menu del Giorno

A. イルコース ¥2,700

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 ¥3,800

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 その日のソースで
- ・豪産 牛サーロインのロースト フォアグラを削りかけて
- ・ドルチェ、カフェ

C. ジリオコース ¥4,500

ディナーの食材をランチ向けにアレンジした当店お勧めのコースです

こちらのコースは事前予約のみの御案内とさせていただきます

- ・アミューズ
- ・前菜の盛り合わせ
- ・本マグロほほ肉のソテー
- ・豪産 オレガノ牛ハラミのグリル
- ・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

※クレジットカードの御利用は VISA,Master のみで、御一人様¥3,500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

○北海道産ホタテと柏産ミズナ、九条ネギのペペロンチーノ 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 じっくり煮込んだ千葉 白玉豚と白インゲン豆のラグー パルミジャーノ風味

○北海道産真鱈白子と旬菜、自家製カラスミのスパゲットーニ (+ ¥3800)

Secondo

・柏市場の鮮魚と旬菜のソテー 北海道産タコのラグーと白ワインのソース

・千葉 白玉豚と旬菜のロースト トランペット茸のピューレ、オーガニックマスタード、サラダ添え

・オーストラリア産骨付き仔羊と旬菜のグリル マスタードとレモン、サラダと共に (+ ¥2800)

・熊本産 極上赤牛サーロインのソテー フォアグラを削りかけて (+ ¥7700)

~A·la·Carta~

・ストラッチャテッラ (ローマ風かき卵入りコンソメスープ) ¥ 880

・シンプルなレタスのサラダ ¥ 220

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、下記コースは御席料として別途¥550を頂戴します

今月のコース ¥6,600

- ・アミューズ
- ・冷前菜
- ・温前菜
- ・パスタ料理
- ・魚料理
- ・肉料理
- ・デザート
- ・カフェ

シェフお任せコース ¥8,800

- ・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 ¥12,300

- ・アミューズ
- ・冷前菜
- ・温前菜
- ・温前菜
- ・パスタ料理
- ・魚料理
- ・御口直し
- ・肉料理
- ・デザート
- ・カフェ