

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
- ・北海道産ホタテのソテー ゴールドキャビア添え
- ・イタリア産チーズのパン格拉タン
- ・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、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

○岩手産ヤリイカと九十九里産葉タマ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3種類のお肉と柏産ホウレン草のボローニャ風ラグーソース

○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

・柏市場の鮮魚と赤エビ、旬菜のソテー 甲殻類のソース スマック(ウルシ科の植物のスパイス)を振りかけて

・地養鶏のガランティーヌ(挽肉を鶏モモ肉で円形にしたお料理) 巨峰ワインのソース フォアグラのアクセント

・熊本産 極上赤牛サーロインとフォアグラのソテー ロッシーニ風(+ ¥8000)

~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

◎グラッパ各種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、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