

# 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
- ・的矢産岩牡蠣のカダイフ巻き
- ・千葉 ダイヤモンドポークのコンフィ 伊産ひよこ豆のピューレ
- ・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

○北海道産ホタテとロメインレタスのペペロンチーノ 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種類の国産お肉と白インゲン豆のラゲースソース

○36ヶ月熟成パルミジャーノチーズのリゾット サマートリュフを削りかけて (+ ¥3000)

## Secondo

・柏市場の鮮魚と旬菜のソテー ズッキーニのソース 甘エビを練り込んだテゴレー添え

※テゴレーとは、瓦と言う意味の煎餅の様なイタリアの料理です

・岩中豚のチーズパン粉焼き シェリービネガーのソース サラダと共に

・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~

・3種類の伊産チーズのパングラタン ￥ 1600

・シンプルなレタスのサラダ ￥ 220

◎グラップ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 ¥13,200

- ・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