

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
- ・ホタテのカダイフ巻き
- ・山形 米沢豚のソテー 伊産ひよこ豆のピュレ
- ・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

○神奈川県産ヤリイカとチリメンキャベツのペペロンチーノ 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 千葉 白玉豚とスペルト小麦のラグー パルミジャーノチーズの香り

※スペルト小麦は栄養価が高い古代種の小麦です

○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 (+ ¥3500)

Secondo

・柏市場の鮮魚と旬菜のソテー 宮城産ムール貝のソース

・千葉 地養鶏と旬菜のロースト 様々なベリー風味のソース

・熊本産 極上赤牛サーロインのソテー ロッシーニ風 (+ ¥6800)

~A·la·Carta~

- | | |
|-------------------------------|-------|
| ・シンプルなレタスのサラダ | ¥ 220 |
| ・伊産グアンチャーレのローマ風カルボナーラ スパゲットーニ | ¥2500 |
| ・豪産仔羊のグリル (2本) サラダとレモン添え | ¥3200 |

◎グラッパ、デザートワイン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