

Menu del Giorno

ランチコース (平日限定) ¥3,200

パスタかメインをお楽しみ頂けるカジュアルなコースです

- ・前菜の盛り合わせ
- ・*Primo*(右記) 又は *Secondo*(右記の魚 or 肉料理) より 1 品
- ・ドルチェ、カフェ

A. イルコース ¥3,600

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 ¥4,600

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 バルサミコソース
- ・豪産 牛サーロインのロースト
- ・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

※クレジットカードの御利用はお一人様¥5,000 以上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

○小エビと柏産のマコモダケペペロンチーノ 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 岩手 岩中豚の“カッスーラ” 愛知産チリメンキャベツと共に

※カッスーラは豚のソーセージや様々な部位を煮込んだ北イタリアの郷土料理です

○北海道産白子と旬菜、伊産カラスミのスパゲッティーニ (+ ¥4000)

Secondo

・柏市場の鮮魚と赤エビのソテー タイムの香る鹿島産ハマグリのスープ仕立て

・国産豚ヒレ肉の“ピッカード” 旬菜のローストと信州産巨峰ワインのソース

※ピッカードはパルミジャーノチーズ入りの卵を纏わせて焼いたフィレンツェの料理です

・北海道 十勝黒牛ヒレ肉とフォアグラのソテー マデラワインソース (+ ¥8000)

~A・la・Carta~

- | | |
|--|-------|
| ・3種類の伊産チーズのパングラタン (出来上がりまでお時間を頂戴いたします) | ¥2200 |
| ・豪産骨付き仔羊のロースト | ¥3800 |

◎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. シェフお任せコース、スペシャルコースは御席料として別途¥550を頂戴します

C. ジリオコース ¥5,500

- ・アミューズ
- ・冷前菜盛り合わせ
- ・温前菜
- ・温前菜
- ・パスタ料理(メニュー *Primo* より 1 品)
- ・メイン(メニュー *Secondo* より 1 品)
- ・ドルチェ・カフェ

シェフお任せコース ¥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

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
- ・魚料理
- ・肉料理
- ・デザート
- ・カフェ