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 以上からとさせて頂きます

※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

○小エビと柏産菜の花のペペロンチーノ 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 白王豚と大浦ゴボウのラグー　パルミジャーノのアクセント

※大浦ゴボウは、匝瑳市の特産品で太いゴボウです

○北海道産白子と旬菜、伊産カラスミのスパゲットーニ （＋￥4000）

Secondo

・柏市場の鮮魚と赤エビの白ワイン蒸し　甲殻類のソース

・鳥取 大山鶏モモ肉のソテー レモンとオリーブの“ディアボラ”ソース グッチーナ風

・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 （＋￥8800）

~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.旬のコース、スペシャルランチ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

D.旬のコース ¥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

E.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