

Menu del Giorno ランチメニュー

○イルセット ¥3,700

パスタをコースでお楽しみ頂けるカジュアルなセットです

- ・前菜2種盛り合わせ
- ・温菜
- ・パスタ料理 (右記よりお選びください)
- ・ドルチェ
- ・カフェ

○プントセット ¥4,500

パスタ・メインをお楽しみ頂けるセットです

- ・前菜2種盛り合わせ
- ・パスタ料理 (右記よりお選びください)
- ・メイン料理 (右記よりお選びください)
- ・ドルチェ
- ・カフェ

◎ ジリオコース ¥4,900

フルコースで少量づつお楽しみ頂けるお勧めのコースです

- ・前菜2種盛り合わせ
- ・温菜
- ・パスタ料理 (右記よりお選びください)
- ・魚料理
- ・柏幻霜ポークのメインディッシュ
- ・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

※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

パスタ料理

●小エビと柏産キノコのスパゲッティ カラスミのアクセント

●自家製タリアテッレ 千葉 白王豚と秋ナスのナポリ風“ソフリット”

※ナポリ風ソフリットは豚肉の様々な部位をスパイスと煮込んだナポリの郷土料理です

●自家製タリアテッレ 豪産仔羊のラグーソース +¥880

メインディッシュ

●鮮魚と旬菜のソテー 気仙沼産ムール貝のクリームソース

●柏幻霜ポークと旬菜のロースト 柏産青ネギの香る焦がしバターのソース

※豪産アンガス牛のロースト に変更 (2名様より 1名様+¥550)

※宮城産漢方牛ヒレ肉とフォアグラのロースト に変更 (2名様より 1名様+¥4500)

~A・la・Carta~ ※出来上がりまでお時間を頂戴いたします

・3種類の伊産チーズのパングラタン	¥2500
・黒豚ベーコンと地養卵のローマ風カルボナーラ スパゲッティーニ	¥3500
・豪産アンガス牛 (100g) のロースト 信州巨峰ワインのソース	¥3600
・豪産骨付き仔羊のロースト	¥4000

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. 御席料として別途¥550を頂戴します

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
- ・リゾット
- ・魚料理
- ・肉料理
- ・デザート
- ・カフェ