

GIGLIO

ジリオ

-Inizio-

季節の先付け

Inizi di stagione

Seasonal small appetizers

-Primo antipasto 前菜 1-

ボタンエビのマリネとモッツアレラチーズ

Gamberi marinati con mozzarella

Marinated shrimp with mozzarella cheese

-Secondo antipasto 前菜 2-

小ヤリイカのソテー 黒トリュフの香り 根セロリのエスプーマ

Calamari saltati profumato al tartufo nero con spuma di sedano rapa

Sauteed squid flavored with black truffle and celery root espuma

-Prima pasta パスタ 1-

スパゲッティニ 白魚と根三つ葉

Spaghetti al bianchetto e Mitsuba (prezzemolo giapponese)

Spaghetti with whitebait and Mitsuba (Japanese parsley)

-Pesce 魚料理-

黒ムツ カブのストウファート ハーブのエッセンス

Kuromutsu scottato con rape stufate e essenza di erbe

Pan-seared Black rockfish with braised turnips, herb aromatics

-Seconda pasta パスタ 2-

ガルガネッリ ラディッキオタルディーヴォ

Garganelli al radicchio tardivo

Garganelli with radicchio tardive sauce

-Carne 肉料理-

厳選和牛ロースの炭火焼 堀川ゴボウ マルサラと赤味噌

Manzo giapponese alla brace con scorzonera, Salsa di marsala e "Akamiso"

Roasted Japanese beef with burdock root, marsala and "Red miso" sauce

-Terza pasta パスタ 3-

シェフよりの一皿

Un piatto dello chef

A dish from the chef

-Pre Dolce Small Dessert-

お口直しの小さなデザート

-Dolce デザート-

ブラッドオレンジのスフォルマート カンパリのソルベット

Sformato all' arancia rossa con sorbetto al campari

Blood orange sfornato, served with Campari sorbet

Caffè e piccola pasticceria

カフェと小菓子

Caffè e piccola pasticceria

Coffee and small pastry