

GIGLIO

ジリオ

-Inizio-

季節の先付け

Inizi di stagione

Seasonal small appetizers

-Primo antipasto 前菜 1-

ボタンエビのタルタル ウイキョウとモッツァレラチーズ

Tartara di gambero botan con finocchio e mozzarella

Botan shrimp tartare with fennel and mozzarella

-Secondo antipasto 前菜 2-

堀川牛蒡のコトレッタ

Cotoletta di radice di bardana giapponese

Horikawa burdock cotoletta

-Prima pasta パスタ 1-

イカ墨を練りこんだトンナレツリ ホタルイカ

Tonnarelli al nero di seppia con salsa di totanetti

Squid ink Tonnarelli with baby squid sauce

- Pesce 魚料理-

ハタのフリット 菜の花と春の貝の出汁

Fritto di cernia servito con brood di vongole e cime di rapa

Crispy fried Grouper served with rapini and clam broth

-Seconda pasta パスタ 2-

カッペラッチ 雪室 2 年熟成キタアカリ 落の臺 新玉葱

Cappellacci di fiori di farfaraccio e patata stagionata, salsa di cipolla bianca fresca

Cappellacci with potatoes and butterbur sprouts, served with a new onion sauce

-Carne 肉料理-

厳選和牛ロースの炭火焼 エシャロットの炙り焼き 旨みのエッセンス

Manzo giapponese alla brace con scalogno scottato con essenza di UMAMI

Roasted japanese beef with charred shallots with UMAMI essence

-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 sformato, served with Campari sorbet

Caffè e piccola pasticceria

カフェと小菓子

Caffè e piccola pasticceria

Coffee and small pastry