

GIGLIO

ジリオ

-Inizio-

季節の先付け

Inizi di stagione

Seasonal small appetizers

-Primo antipasto 前菜 1-

北寄貝とグリーンピース 生姜の香るスパマンテのソース

Vongola surf clam e piselli con salsa allo spumante al profumo di zenzero

Surf clam and peas with ginger scented sparkling wine sauce

-Secondo antipasto 前菜 2-

グリーンアスパラガスのバリエーション

Varietà di asparagi verdi

Assorted green asparagus

-Prima pasta パスタ 1-

クレソンを練りこんだスパゲッティ キタツラ イワシとアーモンド

Spaghetti alla chiratta con crescione Impastato, sardine e mandorle

Spaghetti with watercress, sardines and almonds

- Pesce 魚料理-

カサゴのフリット 有明海の生海苔

Scorfano fritto con alga nori fresca

Fried rockfish with fresh seaweed

-Seconda pasta パスタ 2-

山菜とモリーユ茸のリゾット

Risotto con verdure selvatiche e spugnole

Risotto with wild green and morel mushroom

-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