

GIGLIO

ジリオ

-Inizio-

季節の先付け

Inizi di stagione

Seasonal small appetizers

-Primo antipasto 前菜 1-

アオリイカのマリネ スナップエンドウ ゲソとイカ墨のラグー

Calamari marinate con taccole e ragù di tentacoli di calamari al nero di seppia

Marinated squid with snap peas and a squid tentacle ragù in squid ink

-Secondo antipasto 前菜 2-

グリーンアスパラガスの冷たいヴェルッタータとキャビア

Vellutata fredda di asparagi Verdi e caviale

Chilled green asparagus velouté, served with caviar

-Prima pasta パスタ 1-

三河湾産大アサリと芹のスパゲットーニ

Spaghetti alle vongole e seri giapponese

Spaghetti with clams and Japanese parsley

-Pesce 魚料理-

甘鯛の炭火焼き 松の実香るフユメ

Amadai alla brace, fumetto delicato ai pinoli

Charcoal- Grilled Amadai with pine nuts scented fumet

-Seconda pasta パスタ 2-

稚鮎と赤ワインのリゾット

Risotto al vino rosso con Ayu

Red wine risotto with Ayu sweetfish

-Carne 肉料理-

厳選和牛ロースの炭火焼 旨みのエッセンス

Manzo giapponese alla brace, salsa di all' essenza di UMAMI

Roasted japanese beef, UMAMI essence 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-

甘夏とホワイトチョコレートのジェラート ピスタチオのエスプーマ

Gelato al cioccolato bianco, confettura di amanatsu e spuma di pistacchio

White chocolate gelato, amanatsu marmalade, pistachio espuma

Caffè e piccola pasticceria

カフェと小菓子

Caffè e piccola pasticceria

Coffee and small pastry