

# 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 大葉の香り イカスミ

Calamari crudi con nero di seppia all'Oba

*Fresh bigfin reef squid, served with shiso and squid ink*

### -Secondo Antipasto 前菜 2-

フラン 季節の茸

Flan di funghi misti

*Flan of mushroom in season*

### -Pesce 魚料理-

オコゼのフリット サルサヴェルデ ブロード

Scorfano fritto al salsa verde, brodo di scorfano

*Scorpionfish fried, green sauce and broth of fish*

### -Prima pasta パスタ 1-

スパゲッティ 大アサリ 芹 ボツタルガ

Spaghetti alle vongole e prezzemolo giapponese

*Spaghetti with clams and Japanese parsley*

### -Carne 肉料理-

和牛ロースのロースト 里芋の赤ワイン煮

Controfiletto di manzo giapponese con taro al vino rosso

*Roasted Japanese beef, with taro cooked with red wine*

### -Seconda pasta パスタ 2-

冷製フェデリーニ 蕪のプレアとキャビア

Fedelini Freddi con purea di rapa e caviale

*Cold fedelini with turnip puree and caviar*

### -Pre Dolce Small Dessert-

お口直しの小さなデザート

### -Dolce デザート-

イチジクのコンポート ヴィーノブルッチャートソース リコッタペコラのジェラート

Composta di fichi con salsa vino bruciato, gelato di fichi

*Fig compote, with "vin burruere" sauce and fig gelato*

### Caffè e piccola pasticceria

カフェと小菓子

Caffè e piccola pasticceria

*Coffee and small pastry*