

GIGLIO

ジリオ

-Inizio-

季節の先付け

Inizi di stagione

Seasonal small appetizers

-Primo Antipasto 前菜 1-

帆立のディスク仕立て 春菊と明日葉 キャビアソース

Capesante alle tartare, coronato e caviale

Tartar of sea scallops, garland caviar sauce

-Secondo Antipasto 前菜 2-

ポロ葱のフラン ズワイガニ 根セロリの香り

Flan di porri, sedano rapa al granchio

Leak's flan with celery root and crab sauce

-Pesce 魚料理-

アンコウの低温調理 ゴボウと柚子

Rospo con scorza nera

Monkfish with burdock

-Prima pasta パスタ 1-

スパゲッティ キタツラ 菜の花とボツタルガ

Spaghetti alla chitarra con colza e bottarga

Spaghetti alla chitarra with rape blossoms and dried mullet roe

-Seconda pasta パスタ 2-

黒トリュフのリゾット

Risotto al tartufo nero

Black truffle risotto

-Carne 肉料理-

牛フィレ肉の炭火焼き 炙りエシャロット 旨味のエッセンス

Manzo ai carboni, scalogno saltato e salsa forte

Charcoal grilled Japanese beef, shallot and "Umami" sauce

-Pre Dolce Small Dessert-

お口直しの小さなデザート

-Dolce デザート-

タルトタタン キャラメルクリーム トンカ豆のジェラート

Tarte tatin con crema al caramello e gelato alla fagiolo di tonka

Tarte tatin with caramel cream and tonka bean ice cream

Caffè e piccola pasticceria

カフェと小菓子

Caffè e piccola pasticceria

Coffee and small pastry