

GIGLIO

～ユリ～

QUATRO ANTIPASTO MISTI

Selection of four small appetizer

4種のアнтиパストミスト

TAGLIOLINI AL RAGU D'ANATRA , PROFUMO DI ARANCIA

Pasta tagliolini with wild duck ragout flavored with sansho leave and orange

鴨肉のラグーと筍のタリオーリーニ 木の芽とオレンジの香り

RISOTTO ASPARASI CON ZABAIONE, PROFUMO DI YUZU

Asparagus risotto with yuzu-flavored zabaione sauce

柚子風味のザバイオーネでグラティナートした

2色のアスパラガスのリゾット

GRIGLIATA DI CONTREFILETTO DI MANZO CON SUGO DI CARNE

Grilled Japanese "Wagyu" sirloin beef with demi-glace sauce

和牛サーロインのグリリアータ 花椒の香るスーゴ・ディ・カルネ

FROMAGE BLANC CON CASSATA E CILIEGINA IN SALSA DI AMARENA

White chocolate and matcha tart with Mandarin orange sorbet

ホワイトチョコレートと抹茶のトルタとマンダリンのジェラート

CAFÉ, ESPRESSO O TE

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ又は、紅茶

13,000

Avvolto dal fresco profumo verde
～新緑の香りに包まれて～

TARTAR DI VITTELO
CON SALSA DI VERDE DI FIGIOLO E PROFUMO DI TARTUFO NERO

Veal tartar with green pea sauce scented with black truffle
仔牛のタルタラと雲丹 緑の豆のソースと黒トリュフ風味

TAGLIOLINI AL RAGU D'ANATRA , PROFUMO DI ARANCIA

Pasta tagliolini with wild duck ragout flavored with sansho leave and orange
鴨肉のラグーと筍のタリオリーニ 木の芽とオレンジの香り

RISOTTO ASPARASI CON ZABAIONE, PROFUMO DI YUZU

Asparagus risotto with yuzu-flavored zabaione sauce
柚子風味のザバイオーネでグラティナートした
2色のアスパラガスのリゾット

VAPOLE DI DENTICE CON BROCCOLI E SALSA BAGNETTO

Steamed sea bream with broccoli and sea lettuce sauce, Bagnetto sauce
真鯛のヴァポーレ
ブロッコリーとあおさ海苔のソースとサルサ・バニエツト

GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON SUGO DI CARNE

Grilled Japanese "Wagyu" filet meat, turnip with demi-glace sauce
和牛フィレ肉のグリリアータ 蕪のベールとそのピュレを添えて
花椒の香るスーゴ・ディ・カルネ

FROMAGE BLANC CON CASSATA E CILIEGINA IN SALSA DI AMARENA

White chocolate and matcha tart with Mandarin orange sorbet
ホワイトチョコレートと抹茶のトルタとマンダリンのジェラート

CAFÉ, ESPRESSO O TE

Coffee, espresso or tea
コーヒー、エスプレッソ又は、紅茶

16,500

PIACERE SUPERBO

～極上の喜び～

CRATELLO DI GIBELLO CON MOSTARDA

Cratello di Gibello with butter and sweet mustard

クラテッロ・ディ・ジベッロ 軽く仕上げたバターとモスタルダとともに

GAMBERRO DI INPANATO CON SALSA DI CHECCA E PATATA

Grilled shrimp with checca sauce, potato espuma

赤座海老のインパナート香草風味

フルーツトマトのケッカソースとじゃがいものエスプーマ

PAPPARDELLE AL RAGU DI CONIGLIO E VERDURE

Pappardelle pasta with stewed rabbit and spring vegetable sauce

パッパルデッレ ウサギと春野菜のラグーソース

RISO DI PARMIGIANO REGGIANO CON UOVO E ASPARAGI

Parmigiano Reggiano risotto with scrambled egg and asparagus

リゾットパルミジャーノ・レッジャーノ 滑らかなスクランブルエッグと2色のアスパラガス

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA CON PURE DI YURINE E CAVIALE

Sole meuniere with Sambuca-flavored puree of lily bulb and caviar

平目のムニャイア

サンブーカで香り付けした百合根のピューレとキャビア添え

GRIGLIATA DI MANZO CON LASAGNA E SALSA DI VINO ROSSO E TARTUFO NERO

Grilled Saga beef filet and eggplant lasagna with "Barolo" red wine sauce and black truffle

佐賀牛フィレ肉のグリリアータと米茄子のラザーニャ

バローロソース 黒トリュフのシェービング

BOMBA DE CHOCOLATA

"Bomba de Chocolata" with berry and vincotto sauce

ボンバ・ディ・チョコラータ 色々なベリーが入ったビンコットソース

CAFÉ, ESPRESSO O TÉ

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

20,000

GLI ANTIPASTI

APPETIZERS

前菜

MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORI MATURI

Buffalo mozzarella with sweet tomato salad and balsamic vinegar, extra virgin olive oil

モッツァレラブッファラと高糖度トマトのカプリ風サラダ

モデナ産熟成バルサミコとエキストラヴァージンオイル—— 2,800

INSALATA DI MARE MISTA ALLA SANREMO

Marinated seafood salad Sanremo style

バジルでマリネしたサンレモ風魚介のサラダ—— 3,300

CAVIALE CON BLINY DI CASTAGNA

Caviar with chestnut flour blinis

キャビアの一皿 焼きたての栗粉のブリニを添えて—— Small 8g: 4,500 Large 50g: 25,000

TERINA DI FUNGHI PORCINI, MORCHELLA E CAPESANTE

Porcini mushroom, morel and scallop terrine

ポルチーニ茸とモリーユ茸、帆立貝のテリーナ—— 3,500

TARTAR DI VITTELO

CON SALSA DI VERDE DI FIGIOLO E PROFUMO DI TARTUFO NERO

Veal tartar with green pea sauce scented with black truffle

仔牛のタルタラと雲丹 緑の豆のソースと黒トリュフ風味—— 3,600

I PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

スープ・パスタ・リゾット

MINESTRA ALLA DODICI VERDURE STAGIONI

Seasonal twelve-vegetables minestrone soup

12種類の野菜で作ったミネストローネスープ——1,800

PAPPARDELLE FRESCHE CON RAGU D'ANATRA AL VINO ROSSO

Homemade Pappardelle pasta with stewed duck and red wine sauce

オレンジ風味の自家製パスタ パッパルデッレ 鴨肉と赤ワインの濃厚ラグーソース—— 3,600

SPAGHETTI FRESCI ALLO SCOGLIO IN SALSA DI ASTICE

Homemade spaghetti with seafood and lobster sauce

海の幸の自家製スパゲッティ 滑らかなオマール海老のソース—— 3,500

TAGLIOLINI AL RAGU D'ANATRA , PROFUMO DI ARANCIA

Pasta tagliolini with wild duck ragout flavored with sansho leave and orange

鴨肉のラグーと筍のタリオリーニ 木の芽とオレンジの香り——3,200

RISOTTO ASPARASI CON ZABAIONE, PROFUMO DI YUZU

Asparagus risotto with yuzu-flavored zabaione sauce

柚子風味のザバイオーネでグラティナートした

2色のアスパラガスのリゾット——3,500

RISOTTO MASCARPONE E PARMIGIANO-REGGIANO

CON SALTATE FEGATO E SALSA DI SANGRIA

Parmigiano-Reggiano and Mascarpone cheese risotto with sautéed foie gras and sangria sauce

パルメジャーノ・レッジャーノとマスカルポーネのリゾット

フォアグラのソテー サングリアソース—— 3,500

RISO DI PARMIGIANO REGGIANO COM UOVO E ASPARAGI

Parmigiano Reggiano risotto with scrambled egg and asparagus

リゾットパルミジャーノ・レッジャーノ

滑らかなスクランブルエッグと2色のアスパラガス—— 3,500

※当レストランで使用しているお米は国産米イタリア種 100%でございます

I PESCI E I CROSTACEI

FISH AND SHELLFISH

魚料理

FILETTO DI SPAGNOLO IN CROSTA DI PANE
CON SALSA DI CRISANTEMO CORONATO E SPUMANTE

Spanish mackerel in herb bread crumbs with two kinds of sauce: chrysanthemum leaf and sparkling wine

香草のクロスタ・ディ・パーネを纏った鯖

春菊のサルサ・ヴェルデとスパマンテの2色のソース——5,500

VAPORE DI SOGLIOLA E SCAMPI CREMA DI VINO SPUMANTE

Steamed shrimp rolled with sole and sparkling wine sauce

赤座海老を巻いた舌平目のロラティーナ

スパマンテ風味のクリームソース—— 6,300

VAPOLE DI DENTICE CON BROCCOLI E SALSA BAGNETTO

Steamed sea bream with broccoli and sea lettuce sauce, Bagnetto sauce

真鯛のヴァポーレ

ブロッコリーとあおさ海苔のソースとサルサ・バニエット——6,500

SPGLIOLA ALLA MUGNAIA COM PURE DI YURINE E CAVIALE

Sole meuniere with Sambuca-flavored puree of lily bulb and caviar

平目のムニャイア

サンブーカで香り付けした百合根のピュレとキャビア添え—— 7,200

ARROSTO DI DENTICE CROSTA DI SALE

Roasted herb-flavored sea bream in salted crust

真鯛の塩釜包み焼き 香草風味 (2名様から) ——8,800

LE CARNI
MEAT AND POULTRY
肉料理

ARROSTITO DI AGNIELLO
Roasted lamb
ラムラックのロースト——6,300

GRIGLIA GIAPPONESI MAIALE “HIMURO MAIALE” CON CREMA DI NOCE
Grilled Japanese Himuro pork with walnut cream sauce
氷温で熟成させた群馬県産氷室豚のグリリアータ 胡桃のクリームソース——4,500

OSSO BUCCO IN UMIDO
Stewed osso bucco
オッソブッコの煮込み——4,800

MILANESE DI VITELLO IN FETTA
Veal Milanese
イタリア産ミルクフェッド仔牛のミラノ風カツレット——8,000

GRIGLIA DI FILETTO DI MANZO GIAPPONESE CON FEGATO E SALSIA DI TARTUFI
Sautéed Japanese “Kuroge-Wagyu” fillet with foie gras pate and truffle sauce
黒毛和牛フィレ肉のグリリアータ ロッシーニスタイル トリュフのソース—— 8,800

LOMBATA DI MANZO GLIgliATO CON RONDO DI VERDURE ORGANICHE
Grilled T-bone beef with grilled organic vegetables
US産牛Tボーンのグリリアータ 彩り野菜のグリルとともに (2名様から) —— 17,500