

DINNER COURSE MENU

THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

※ 飲食代につきましては、別途10%のサービス料を頂戴します。

Course ¥10,000 (サ別)

-Amuse-bouche-

旬野菜のクロッカ
銀杏 ケークサレ
愛知 渥美豚 パンスフレ

-Amuse-bouche2-

スペシャルティ フォアグラプリン
フォアグラ 胡桃 レーズン

-Hassun-

八寸 グリシーヌスタイル

-Soupe-

命のピイオン バターナッツのスープ

-Poisson-

スペシャルティ サフランの香りを閉じ込めた鮮魚のココット焼き

-Viande-

愛知鴨のデクリネゾン ビーツのフォンダン

-Dessert-

スペシャルティ デセールよりお選びください

-Mignardisest-

ミニアルディーズワゴン

-Café The Tisane-

コーヒー エスプレッソ 紅茶 ハーブティー

Course ¥15,000 (サ別)

-Amuse-bouche-

旬野菜のクロッカ
銀杏 ケークサレ
愛知 渥美豚 パンスフレ

-Amuse-bouche2-

スペシャルティ フォアグラプリン
フォアグラ 胡桃 レーズン

-Hassun-

八寸 グリシーヌスタイル

-Soupe-

命のピイオン

-Entrée-

フォアグラのポワレ 栗ブルーテ ヘーゼルナッツオイル

-Poisson-

柔らかく火を入れた真魚鯉 剣先イカと銀杏 ムール貝のジュ

-Viande-

満天和牛サーロインの炭火焼

-Dessert-

スペシャルティ デセールよりお選びください

-Mignardisest-

ミニアルディーズワゴン

-Café The Tisane-

コーヒー エスプレッソ 紅茶 ハーブティー

Course ¥18,000 (サ別)

-Amuse-bouche-

旬野菜のクロッカ
銀杏 ケークサレ
愛知 渥美豚 パンスフレ

-Amuse-bouche2-

スペシャルティ フォアグラプリン
キャビア そば粉のプリニ

-Hassun-

八寸 グリシーヌスタイル

-Soupe-

命のピイオン

-Entrée-

ブルターニュ産オマール海老
コーヒーサイフォンで抽出する香り高い真紅のコンソメ

-Poisson-

柔らかく火を入れた真魚鯉 剣先イカと銀杏 ムール貝のジュ

-Viande-

食べ比べ 満天和牛部位違いの炭火焼

-Riz-

太刀魚の炊き込みご飯 イクラと唐墨

-Dessert-

スペシャルティ デセールよりお選びください

-Mignardisest-

ミニアルディーズワゴン

-Café The Tisane-

コーヒー エスプレッソ 紅茶 ハーブティー