

LUNCH COURSE MENU

THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

※表示価格は既に10%の税金を含んでおります。

Course ¥5,500 (税込)

-Amuse-bouche-

バターナッツ スープ
銀杏 ケークサレ
愛知 渥美豚 パンスフレ
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

-Entrée-

秋鯖 カブのマリネ
リンゴ・レモンコンフィのコンディモン

-Poisson-

太刀魚とボルチーニのブリック包み
軽いサバイヨンソースとカラスミ

or

-Viande-

和牛ほほ肉のプレゼ カシス風味 秋野菜を添えて

-Dessert-

マロンのモワルーとトンカ豆のアイスクリーム

-Mignardisest-

ミニアルディースワゴン

-Café The Tisane-

コーヒー エスプレッソ 紅茶 ハーブティー

Course ¥8,800 (税込)

-Amuse-bouche-

バターナッツ スープ
銀杏 ケークサレ
愛知 渥美豚 パンスフレ
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

-Entrée-

秋鯖 カブのマリネ
リンゴ・レモンコンフィのコンディモン

-Poisson-

太刀魚とボルチーニのブリック包み
軽いサバイヨンソースとカラスミ

-Viande-

和牛ほほ肉のプレゼ カシス風味 秋野菜を添えて

-Dessert-

マロンのモワルーとトンカ豆のアイスクリーム

-Mignardisest-

ミニアルディースワゴン

-Café The Tisane-

コーヒー エスプレッソ 紅茶 ハーブティー

Course ¥11,000 (税込)

-Amuse-bouche-

バターナッツ スープ
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 そば粉プリニ

-Entrée-

秋鯖 カブのマリネ
リンゴ・レモンコンフィのコンディモン

-Entrée-

オマール海老と原木椎茸のフラン 柚子風味の泡

-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-

満天和牛のロティ 赤ワインソース 秋野菜とともに

-Dessert-

フォンダンショコラとマスカルポーネのソルベ

-Mignardisest-

ミニアルディースワゴン

-Café The Tisane-

コーヒー エスプレッソ 紅茶 ハーブティー