

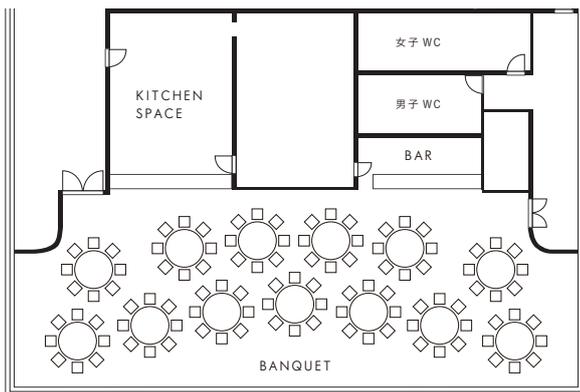
# PARK VIEW BANQUET 「lily」

[2F]



## BANQUET 「lily」

面積	183㎡ / 55坪 / 天井高3m
収容人数	着席104名 / 立食150名
設備	スクリーン (2面有)



LUNCH 11:00 - 14:30 (Last Call 13:30)

DINNER 17:00 - 22:00 (Last Call 20:30)

営業日は平日の月曜日～金曜日となります。  
ご予約は1ヶ月前から承っております。

[LUNCH]  
2,400円 / 3,200円  
5,000円

[DINNER]  
4,500円(サ別) / 6,500円(サ別)  
10,000円(サ別)

[DRINK]  
季節のカクテル 800~/ソフトドリンク600円～  
グラスワイン900円~/ビール800円～

THE TOWER HOTEL

# LUNCH COURSE MENU

※表示価格は既に10%の税金を含んでおります。

THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

## Course ¥2,400 (税込)

### -Entrée-

契約農家から届いた新鮮なお野菜と百合根のピュレソース  
奥三河地鶏のコンソメジュレ

### -Soup-

ポタージュ

### -Plat-

知多牛モモ肉の煮込み アリゴ添え

### -Dessert (+¥300)-

下記より1品をお選びください

西尾産バラのアイスクリーム フランボワーズのジュレ  
コーヒーのパンナコッタ ヘーゼルナッツのオイル  
クレームブリュレ

## Course ¥3,200 (税込)

### -Entrée-

下記より1品をお選びください

新鮮なお野菜と馬鈴薯のピュレソース  
奥三河地鶏のコンソメジュレ

豊浜産お魚のクリュ

戻り鰹の軽い瞬間燻製 マスタードソース(+¥500)

### -Soup-

ポタージュ

### -Plat-

下記より1品をお選びください

豊浜産お魚のポワレ アンティポワーズソース  
豊浜産お魚と桑名産ハマグリナージュ(+¥300)

オマール海老のポワレ  
すだちとアオサ海苔のクリームソース(+¥1,200)

### -Viande-

下記より1品をお選びください

知多牛モモ肉の煮込み アリゴ添え

豚肩ロースのロースト ワイルドライス添え  
知多牛内モモのロースト マスタードソース(+¥1,000)

### -Dessert (+¥300)-

下記より1品をお選びください

西尾産バラのアイスクリーム フランボワーズのジュレ  
コーヒーのパンナコッタ ヘーゼルナッツのオイル  
クレームブリュレ

## Course ¥5,000 (税込)

### -Amuse-bouche-

本日のお口取り

### -Entrée-

戻り鰹の軽い瞬間燻製 マスタードソース

### -Soup-

ポタージュ

### -Plat-

豊浜産お魚のポワレ アンティポワーズソース

### -Viande-

知多牛内モモのロースト マスタードソース

### -Dessert-

岐阜県産富有柿 フロマージュ ラベンダーの香り

# DINNER COURSE MENU

※ 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。

THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

## Course ¥4,500 (サ別)

### -Amuse-bouche-

本日のお口取り

### -Entrée-

戻り鰹の軽い瞬間燻製 マスタードソース

### -Plat-

下記より1品をお選びください

豊浜産お魚のポワレ アンティポワーズソース

知多牛内モモのロースト マスタードソース

### -Dessert-

岐阜県産富有柿 フロマージュ ラベンダーの香り

## Course ¥6,500 (サ別)

### -Amuse-bouche-

フォアグラプリン

### -Amuse-bouche2-

オマール海老のベニエ 伊勢茶塩

### -Entrée-

戻り鰹の軽い瞬間燻製 マスタードソース

### -Soupe-

ポタージュ

### -Poisson-

豊浜産お魚のポワレ アンティポワーズソース

### -Viande-

長野県産満天和牛のロースト

### -Dessert-

岐阜県産富有柿 フロマージュ ラベンダーの香り

## Course ¥10,000 (サ別)

### -Amuse-bouche-

五味

### -Amuse-bouche2-

フォアグラプリン

### -Entrée-

フリュイドメール

お野菜のムースとアオサ海苔のジュレ 柑橘のエッセンス

### -Soupe-

奥三河地鶏のコンソメスープ 秋の味覚

### -Poisson-

金目鯛のヴァプール 桑名産蛤のア・ラ・クレーム

### -Viande-

長野県産満天和牛の岩塩パート焼き

### -Riz-

トリュフリゾット

### -Dessert-

中津川産栗 パニラ パッションフルーツ