

# 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