

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