

lily DINNER COURSE MENU

THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020



※表示価格は消費税を含んでおります。また、別途10%のサービス料を頂戴いたします。

Course ¥4,500

-Amuse-bouche-

フォアグラ カカオクレープ
奥三河地鶏のケーキサレ
薩摩芋のタルトレット

-Entrée-

愛知県産絹姫サーモンとリコッタチーズ ライム風味のタルタル
トマトのデコレーション

-Soupe-

季節野菜のポタージュ 燻製パプリカの香り

-Plat-

下記より1品をお選びください

知多産デュロック豚肩ロースのロースト マスタードソース
豊浜産お魚と桑名産蛤のナーージュ仕立て(+¥800)
知多牛モモ肉の赤ワイン煮込み スミレとブルーベリー(+¥1,000)

-Dessert-

岐阜県産富有柿 フロマージュ ラベンダーの香り

-Mignardises(+¥1,000)-

20種類の小菓子から選べるミニアルディーズワゴン

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶

Course ¥6,500

-Amuse-bouche-

フォアグラ カカオクレープ
奥三河地鶏のケーキサレ
薩摩芋のタルトレット

-Amuse-bouche2-

フォアグラプリン ~スペシャリテ~

-Entrée-

愛知県産絹姫サーモンとリコッタチーズ ライム風味のタルタル
トマトのデコレーション

-Soupe-

季節野菜のポタージュ 燻製パプリカの香り

-Poisson-

オマール海老のポワレ 柑橘とあおさ海苔

-Plat-

下記より1品をお選びください

知多産デュロック豚肩ロースのロースト マスタードソース
満天和牛内モモのハーブの香り ヴィエノワーズ仕立て
~スペシャリテ~(+¥1,000)
満天和牛サーロインのハーブの香り ヴィエノワーズ仕立て
~スペシャリテ~(+¥2,000)

-Dessert-

岐阜県産富有柿 フロマージュ ラベンダーの香り

-Mignardises(+¥1,000)-

20種類の小菓子から選べるミニアルディーズワゴン

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶

Course ¥10,000 (予約制)

-Amuse-bouche-

フォアグラ カカオクレープ
奥三河地鶏のケーキサレ
薩摩芋のタルトレット
サーモンムースのマカロン
オレンジトマトマリネ

-Amuse-bouche2-

フォアグラプリン ~スペシャリテ~

-Entrée-

愛知県産絹姫サーモンとリコッタチーズ ライム風味のタルタル
トマトのデコレーション

-Soupe-

奥三河地鶏のコンソメスープ 秋の味覚

-Poisson-

金目鯛とオマール海老 柑橘風味

-Viande-

満天和牛内モモのハーブの香り ヴィエノワーズ仕立て
~スペシャリテ~

-Riz-

雲丹トリュフ飯

-Dessert-

中津川産栗 パニラ パッションフルーツ

-Mignardises(+¥1,000)-

20種類の小菓子から選べるミニアルディーズワゴン

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶