

lily LUNCH 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 ¥2,400

-Entrée-

あいち鴨の生ハムと焼き茄子のムース
ホワイトバルサミコのアクセサ

-Soup-

季節野菜のポタージュ 燻製パプリカの香り

-Plat-

知多産デュロック豚肩ロースのロースト

-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
コーヒーのバナナコッタ ヘーゼルナッツのオイル
クレームブリュレ

-Mignardises(+¥800)-

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 ¥3,200

-Entrée-

下記より1品をお選びください

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

百合根のフランとホタテ貝柱 桑名産燻製蛤のアンサンプル
イクラ添え

あいち鴨の生ハムと焼き茄子のムース
ホワイトバルサミコのアクセサ

-Soup-

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

豊浜産お魚のボワレ ソースアンティポワーズ
ブランダーの香草クロケット パプリカのクーリースソース
豊浜産お魚と桑名産蛤のナージュ仕立て(+¥500)

-Viande-

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
三河地鶏のコンフィ タスマニア産マスタード
知多牛モモ肉の赤ワイン煮込み スミレとブルーベリー(+¥700)

-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
コーヒーのバナナコッタ ヘーゼルナッツのオイル
クレームブリュレ

-Mignardises(+¥800)-

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 ¥4,500 (予約制)

シェフお任せの特別コース6品

-Mignardises(+¥800)-

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