

# lily DINNER COURSE MENU

※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。

THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020



## Dinner ¥4,500

### -Amuse-bouche-

安納芋のボンボンショコラ  
カマンベールチーズのバイクロワッサン  
パテ・ド・カンパーニュ

### -Entrée-

ズワイガニのタブレ イクラ添え  
マイクロハーブとレモン風味のパウダー

### -Soupe-

季節野菜のポタージュ

### -Plat-

下記より1品をお選びください

知多フレッシュボークのロースト シェリーソース  
絹姫サーモンのミキユイ マリニエール風(+¥800)  
牛フィレ肉のロティ ジュドヴォーのソース(+¥1,200)

### -Dessert-

御浜かきうち農園みかん 緑茶チョコレート

### -Mignardises(+¥1,000)-

15種類の小菓子から選べるミニアルディーズビュッフェ

### -Café ou Thé-

コーヒー 紅茶

## Lily ¥6,500

### -Amuse-bouche-

安納芋のボンボンショコラ  
カマンベールチーズのバイクロワッサン  
パテ・ド・カンパーニュ

### -Amuse-bouche2-

フォアグラプリン ~スペシャリテ~

### -Entrée-

ズワイガニのタブレ イクラ添え  
マイクロハーブとレモン風味のパウダー

### -Soupe-

季節野菜のポタージュ

### -Poisson-

絹姫サーモンのミキユイ マリニエール風

### -Plat-

下記より1品をお選びください

知多フレッシュボークのロースト シェリーソース  
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-

御浜かきうち農園みかん 緑茶チョコレート

### -Mignardises(+¥1,000)-

15種類の小菓子から選べるミニアルディーズビュッフェ

### -Café ou Thé-

コーヒー 紅茶

## Special ¥10,000 (予約制)

### -Amuse-bouche-

安納芋のボンボンショコラ  
カマンベールチーズのバイクロワッサン  
パテ・ド・カンパーニュ

### -Amuse-bouche2-

フォアグラプリン ~スペシャリテ~

### -Entrée-

ズワイガニのタブレ イクラ添え  
マイクロハーブとレモン風味のパウダー

### -Soupe-

奥三河地鶏のコンソメスープ 冬の味覚

### -Poisson-

絹姫サーモンとオマール海老 ドゥーソース

### -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-

愛知県産ゆめのかのヴァシユラン トンカ風味のグラス

### -Mignardises-

15種類の小菓子から選べるミニアルディーズビュッフェ

### -Café ou Thé-

コーヒー 紅茶