

lily LUNCH 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



Dejeuner ¥2,400

-Entrée-

本日のおまかせ前菜

-Soup-

季節野菜のポタージュ

-Plat-

知多フレッシュポークのロースト シェリーソース

-Dessert-

下記より1品をお選びください

安納芋とミルクアイスのモンブラン lily風(+¥300)

自社オリジナルガトーショコラと苺のパツフェ(+¥300)

ラ・フランスのコンポートとオレンジキャラメルソース
(+¥500) ※1日限定10食

-Mignardises(+¥800)-

15種類の小菓子から選べるミニャルディーズビュッフェ

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶

Prefix ¥3,200

-Entrée-

下記より1品をお選びください

カリフラワーのムースとフレンチキャビア 海老添え
サラダ菜のクーリ

パテ・ド・カンパニユ 知多産ベビーリーフ添え

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(+¥500) ※1日限定10食

-Soup-

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

豊浜産お魚のポワレ ソースアンティポワーズ

絹姫サーモンのミキュー マリニエール風(+¥500)

オマール海老のポワレ アメリケーヌソース(+¥1,500)

-Viande-

下記より1品をお選びください

知多フレッシュポークのロースト シェリーソース

三河地鶏のベルシャード

牛フィレ肉のロティ ジュドヴォーのソース(+¥1,000)

-Dessert-

下記より1品をお選びください

安納芋とミルクアイスのモンブラン lily風(+¥300)

自社オリジナルガトーショコラと苺のパツフェ(+¥300)

ラ・フランスのコンポートとオレンジキャラメルソース
(+¥500) ※1日限定10食

-Mignardises(+¥800)-

15種類の小菓子から選べるミニャルディーズビュッフェ

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶

Special ¥4,500 (予約制)

シェフお任せの特別コース5品

-Mignardises-

15種類の小菓子から選べるミニャルディーズビュッフェ

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶