

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-

旬の食材を詰め込んだ一皿 シェフスタイル

-Soup-

季節野菜のポタージュ

-Plat-

本日のお肉料理

-Dessert-

下記より1品をお選びください

紅玉りんごのパイ コーヒーのアイスクリーム(+¥400)

バニラアイスとチェリーのジュビレ(+¥300)

キャラメルとショコラのムース 柑橘風味(+¥400)

-Mignardises(+¥800)-

15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

Prefix ¥3,200

-Entrée-

下記より1品をお選びください

ホワイトアスパラガスのパヴァロワ
三重県産トマトのジュレ ホタルイカ ポワローフリット添え

パテ・ド・カンパーニュと愛知県野菜のグレッグ メランジェリーフ

新城 網姫サーモンと新ジャガイモのルーロー
フレンチキャビア (+¥500)

-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

三重県産お魚のボワレ シトロンとジンジャーのヴィネグレット

帆立貝のムース ポルチーニ茸のクリームソース(+¥500)

オマール海老のロティ ブールドブルギニョン(+¥1,000)

-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 バスク産唐辛子

奥三河地鶏のトマト煮込み シャスール風

3種のお肉のパイ包み(牛・豚・鶏レバー) 赤ワインソース(+¥500)

-Dessert-

下記より1品をお選びください

紅玉りんごのパイ コーヒーのアイスクリーム(+¥400)

バニラアイスとチェリーのジュビレ(+¥300)

キャラメルとショコラのムース(+¥400)

-Mignardises(+¥800)-

15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

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アルディーズワゴン

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶