

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

西尾 バラのアイスクリーム(+¥300)

ブリュレリコッタチーズケーキ(+¥400)

甘夏 日本茶のビスキュイ(+¥500)

-Mignardises(+¥800)-

15種類の小菓子から選べるミニアルディーズピュッフェ

-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

三重県サワラのクリュ 春野菜のサラダ
ソラマメピューレ エシャロットヴィネガーソース

富山産ホタルイカ フルーツマトのタブレ パルサミコのアクセント

ハンガリー産カモ胸肉スモーク
デコボン ヴィオレマスタード添え(+¥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

愛知県産 魚のポワレ ビーツのソース

愛知県産 魚を貝のエキスイで 春のハーブの香り(+¥500)
オマール海老の軽い煮込み ニューバーグ風 パイと春野菜(+¥1,000)

-Viande-

下記より1品をお選びください

仔羊のナヴァラン プランタニエール

知多フレッシュポーク エストラゴン ヴィネグレットソース
ニュージーランド産牛フィレ肉 ヴァンルージュソース(+¥1,000)

-Dessert-

下記より1品をお選びください

西尾 バラのアイスクリーム(+¥300)

ブリュレリコッタチーズケーキ(+¥400)

甘夏 日本茶のビスキュイ(+¥500)

-Mignardises(+¥800)-

15種類の小菓子から選べるミニアルディーズピュッフェ

-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-

ミニアルディーズ5種盛り合わせ

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶