

# glycine DÎNER ディナーコース

※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。

## La Tour ¥8,800

ハーフコース

マンゴー

フォアグラ

八寸

南瓜

太刀魚 又は 天城黒豚

龍の瞳

スペシャリテ・デザート

小菓子

## La Saison ¥11,000

フルコース

マンゴー

フォアグラ

八寸

南瓜

太刀魚

天城黒豚

龍の瞳

スペシャリテ・デザート

小菓子

— グリシーヌ来月（8月）の食材 —  
モンサンミッシェルのムール貝

他にも東海地方満載の食材を予定しています

glycine chef  
辻村 修

THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

