

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-

3種のブラックリリブプレート

-Entrée-

ズワイガニとブラッドオレンジ

ワイルドライスのタブレ仕立て キャビア添え

-Soupe-

本日のポタージュスープ 黒胡椒のオイル

-Viande-

知多フレッシュポークのロースト 黒胡麻のソース

-Dessert-

ブラックリリィ

※お肉料理をリリィこだわり和牛“満天和牛”に¥2,000で変更できます

※20種類より小菓子を選べるミニャルディーズ¥1,000で追加できます

Lily ¥6,500

-Amuse-bouche-

3種のブラックリリブプレート

-Entrée-

ズワイガニとブラッドオレンジ
ワイルドライスのタブレ仕立て キャビア添え

-Soupe-

本日のポタージュスープ 黒胡椒のオイル

-Plat-

鮮魚のポワレ デーツとバルサミソース

-Viande-

知多フレッシュポークのロースト 黒胡麻のソース

-Riz-

烏賊と浅蜷のイカスミリゾット

-Dessert-

ブラックリリィ

※お肉料理をリリィこだわり和牛“満天和牛”に¥2,000で変更できます

※20種類より小菓子を選べるミニャルディーズ¥1,000で追加できます

Special ¥10,000 (予約制)

-Amuse-bouche-

3種のブラックリリブプレート

-Entrée-

ズワイガニとブラッドオレンジ
ワイルドライスのタブレ仕立て キャビア添え

-Soupe-

本日のポタージュスープ 黒胡椒のオイル

-Plat-

活伊勢海老のソテー デーツとバルサミソース

-Viande-

満天和牛のロースト トリュフ 黒胡麻ソース

-Riz-

烏賊と浅蜷のイカスミリゾット

-Dessert-

ブラックリリィ

-Mignardises-

20種類より小菓子を選べるミニャルディーズ

Bar Menu

オリーブ ¥600

ドライフルーツ ¥800

ミックスナッツ ¥500

生ハム ¥1,200

本日のチーズ(状況次第で開始) 未定

生チョコ ¥600

小菓子3種 ¥500

小菓子5種 ¥800

おまかせプレート3種 ¥1,200

おまかせプレート5種 ¥1,800

本日のアイス ¥500