

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-

本日のおまかせメイン料理

-Dessert-

～ホワイトトリリィ～(+¥500)
百合を形どったバニラのムース
苺と薔薇のソース

-Mignardises-

20種類より小菓子を選べるミニャルディーズ(+¥1,000)

-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

旬の魚 シマアジと揚げナスのカルパッチョ仕立て
パッションフルーツのソース

日間賀島のマグコと網姫サーモンのサルピコン パブリカのバヴァロワ

奥三河鶏と海老のガランティーマ
梅風味のガスパチョソース サラダ添え(+¥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

愛知県産鮮魚のポワレ 南仏風 バジルの香り

ホタテを纏った愛知県産鮮魚のロティ プールブランソース(+¥500)

オマール海老のソテー オリエンタル風ソース(+¥1,000)

-Viande-

下記より1品をお選びください

奥三河地鶏モモ肉のバスク風

知多フレッシュポークのグリエ ポワブルベールソース

ニュージーランド産 牛フィレ肉(+¥1,000)

-Dessert-

～ホワイトトリリィ～(+¥500)

百合を形どったバニラのムース

苺と薔薇のソース

-Mignardises-

20種類より小菓子を選べるミニャルディーズ(+¥1,000)

-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-

ミニャルディーズ5種盛り合わせ

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶