

# 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-

季節のデザート(+¥500)

ホワイトトリリイ(+¥1,000)

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

北海道産甘エビとピーツ マスカルポーネのメランジェ

愛媛県産ワラサと文旦のクリュカラフル大根と柚子の香り

牛タンのコンフィ ソースグリビッシュ 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

本日の鮮魚のパブール シェリーピネガーソース

日間賀産フグのボワレとホタテ貝柱 イカ アサリのプレゼ  
マルセイユ風(+¥500)

オマール海老のライスペーパー巻きロースト エストラゴン風味  
ヴェルモットソース(+¥1000)

### -Viande-

下記より1品をお選びください

奥三河地鶏モモ肉のボワレ ポルチーニ茸のクリームソース ジュと共に  
知多フレッシュポークのロティ シードル風味の甘酸っぱいガストリックソース

ニュージーランド産 牛フィレ肉 リリイスタイル(+¥1000)

### -Dessert-

季節のデザート(+¥500)

ホワイトトリリイ(+¥1,000)

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-

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