

# glycine DÉJEUNER ランチコース

※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 ¥5,500

ハーフコース

アミューズ

メカジキ

旬鮮魚 又は 渥美豚

林檎

ミニャルディーズ

La Saison ¥7,700

フルコース

アミューズ

メカジキ

旬鮮魚

渥美豚

林檎

ミニャルディーズ

ーグリシーヌの便りー

グリシーヌのコースは旬を追いかけて1カ月ごとに変わります。

来月（11月）はラ・フランスや仔牛、キノコなど

たくさんの大地の恵みの登場予定です。

グリシーヌの恵みの秋にご期待ください。

glycine chef

辻村 修

THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020



# 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

アミューズ

八寸

マロン

旬鮮魚 又は 三河赤鶏

龍の瞳

スペシャリテ・デセール

ミニマルディーズ

La Saison ¥11,000

フルコース

アミューズ

八寸

マロン

旬鮮魚

三河赤鶏

龍の瞳

スペシャリテ・デセール

ミニマルディーズ

ーグリシーヌの便りー

グリシーヌのコースは旬を追いかけて1カ月ごとに変わります。

来月（11月）はラ・フランスや仔牛、

以外にも晩秋に旬がくる鰻の登場予定です（入荷状況による）。

グリシーヌの恵みの秋にご期待ください

glycine chef

辻村 修

THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

