

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

一口のお楽しみ

八寸

ブロッコリー

旬鮮魚 又は 仔牛

龍の瞳

スペシャリテ・デセール

ミニアルディーズ

La Saison ¥11,000

フルコース

一口のお楽しみ

八寸

ブロッコリー

旬鮮魚

仔牛

龍の瞳

スペシャリテ・デセール

ミニアルディーズ

ーグリシーヌの便りー

2022年もグリシーヌをよろしく願いいたします。

2月のグリシーヌは冬の生命力漲る根菜をはじめ
路の薑、白魚など、現在生産者と打合せ中です。

真冬のグリシーヌもご期待くださいませ。

glycine chef

辻村 修

THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

