

# 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



¥2,400

-Entrée-

本日のおまかせ前菜

-Soupe-

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)

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶

¥3,200

-Entrée-

下記より1品をお選びください

マグロとカリフラワーのパフェ ミモレットチーズのミモザ  
北海道産帆立と春菊のクーリーと黒大根のブレゼ  
伊勢真鯛の昆布締めとカブのエスプーマ シェリーヴィネグレット(+¥500)

-Soup-

季節野菜のポタージュ

-Poisson-

下記より1品をお選びください

本日の鮮魚のポワレ インカのみぎめのブルーテパンチェッタとバルサミコのソース  
日間賀産フグとエビのデュグレレ風(+¥500)  
オマール海老のフリカッセ 蕪のラビオリ仕立て (+¥1,000)

-Viande-

下記より1品をお選びください

知多フレッシュポークのロティ 椎茸のクリーム煮添え ロベール風ソース  
満天和牛肉の煮込み(+¥500)  
ニュージーランド産 牛フィレ肉 リリィスタイル(+¥1,000)

-Dessert-

季節のデザート(+¥500)

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶

# 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



¥4,500(予約制)

-Entrée-

伊勢真鯛の昆布締めとカブのエスプーマ  
シェリーヴィネグレット

-Soupe-

季節のお野菜 温かいポタージュ

-Poisson-

本日の鮮魚のポワレ  
インカのみぎのめブルーテ パンチェッタとバルサミコのソース

-Viande-

ニュージーランド産 牛フィレ肉 リリィスタイル

-Dessert-

季節のデザート

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶

¥7,300(予約制)

-乾杯スパークリングワイン-

※ノンアルコールに変更可能です

-Entrée-

伊勢真鯛の昆布締めとカブのエスプーマ  
シェリーヴィネグレット

-Soupe-

季節のお野菜 温かいポタージュ

-Poisson-

オマール海老のフリカッセ 蕪のラビオリ仕立て

-Viande-

ニュージーランド産 牛フィレ肉 リリィスタイル

-Dessert-

季節のデザート

-Mignardises-

20種類より小菓子を選べるミニマルディーズ

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶