

# lily DINNER 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。

¥4,500

---

-Amuse-bouche-

3種のお口取り

-Entrée-

トマトのムースとクリームチーズのムース  
アボカドとフリュイドメールのオモニエール仕立て  
バジル風味 キャビア添え

-Soupe-

季節野菜のポタージュ

-Plat-

知多フレッシュポークのロースト 黒酢のガストリックソース  
\*こだわりの自社契約牧場から届いた“満天和牛”(+¥2,000)

-Dessert-

季節のデザート

-Mignardises (+¥1,000)-

可愛い小菓子20種類からお選びください

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶



THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

# lily DINNER 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。

¥6,500

---

-Amuse-bouche-  
5種のお口取り

-Entrée-  
トマトのムースとクリームチーズのムース  
アボカドとフリユイドメールのオモニエール仕立て  
バジル風味 キャビア添え

-Soupe-  
季節野菜のポタージュ

-Poisson-  
鮮魚のポワレ  
ヴァンブランソースとブルルーシュ

-Viande-  
知多フレッシュポークのロースト 黒酢のガストリックソース  
\*こだわりの自社契約牧場から届いた“満天和牛”(+¥2,000)

-Riz-  
黒米とフォアグラ

-Dessert-  
季節のデザート

-Mignardises (+¥1,000)-  
可愛い小菓子20種類からお選びください

-Café ou Thé-  
コーヒー 紅茶



THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

# lily DINNER 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。

¥8,500

---

-Amuse-bouche-  
5種のお口取り

-Entrée-  
トマトのムースとクリームチーズのムース  
アボカドとフリュイドメールのオモニエール仕立て  
バジル風味 キャビア添え

-Soupe-  
季節野菜のポタージュ

-Poisson-  
鮮魚のポワレ  
ヴァンブランソースとブルルージュ

-Viande-  
こだわりの自社契約牧場から届いた“満天和牛”

-Riz-  
黒米とフォアグラ

-Dessert-  
季節のデザート

-Mignardises (+¥1,000)-  
可愛い小菓子20種類からお選びください

-Café ou Thé-  
コーヒー 紅茶



THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

# lily DINNER 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。

¥10,000 ※予約制

---

-Amuse-bouche-  
5種のお口取り

-Entrée-  
トマトのムースとクリームチーズのムース  
アボカドとフリュイドメールのオモニエール仕立て  
バジル風味 キャビア添え

-Soupe-  
季節野菜のポタージュ

-Poisson-  
伊勢海老のポワレ  
ヴァンブランソースとブルルーシュ

-Viande-  
契約牧場 長野県産黒毛和牛満天和牛のロースト  
黒酢のガストリックソース

-Riz-  
黒米とフォアグラ

-Dessert-  
季節のデザート

-Mignardises-  
可愛い小菓子20種類からお選びください

-Café ou Thé-  
コーヒー 紅茶



THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020