

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。

¥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 (+¥500)-

季節のデザート

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶



THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

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。

¥3,200

-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

-Soupe-

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

- A. 鮮魚のヴァプール ヴァンブランソースとブルルーージュ
- B. 日間賀島産フグのムニエル プロヴァンス風 (+¥500)
- C. オマール海老のグラティネ (+¥1,000)

-Viande-

下記より1品をお選びください

- A. 知多フレッシュポーク シャルキュティエール風
- B. 子羊の香草風味焼き (+¥500)
- C. シェフお任せ 本日の牛肉料理 (+¥1,000)

-Dessert-

季節のデザート (+¥500)

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶



THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

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。

¥4,500 ※予約制

-Entrée-

本日のお任せ前菜

-Soupe-

季節野菜のポタージュ

-Poisson-

鮮魚のヴァプール ヴァンブランソースとブルルージュ

-Viande-

シェフお任せ 本日の牛肉料理

-Dessert-

季節のデザート

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶



THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

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。

¥7,300 ※予約制

乾杯スパークリングワイン

-Entrée-

本日のお任せ前菜

-Soupe-

季節野菜のポタージュ

-Poisson-

オマール海老のグラティネ

-Viande-

シェフお任せ 本日の牛肉料理

-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