

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

旬鮮魚 又は 鴨

龍の瞳

スペシャリテ・デセール

ミニャルディーズ

La Saison ¥11,000

フルコース

一口のお楽しみ

八寸

旬鮮魚

鴨

龍の瞳

スペシャリテ・デセール

ミニャルディーズ

— グリシーヌの水無月 —

来月（6月）の食材は、雲丹 アスパラガス さくらんぼを予定しています。
色とりどりの夏の足音を聞きながら、
初夏のコースをお楽しみいただけるよう旬をそろえてお待ちしております。

glycine chef

辻村 修

THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

