

glycine DÉJEUNER ランチコース

※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 ¥5,500

ハーフコース

一口のお楽しみ

烏賊

旬鮮魚 又は 渥美豚

マンゴー

ミネラルデイズ

コーヒー エスプレッソ 紅茶 ハーブティー

La Saison ¥7,700

フルコース

一口のお楽しみ

烏賊

旬鮮魚

渥美豚

マンゴー

ミネラルデイズ

コーヒー エスプレッソ 紅茶 ハーブティー

— 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

