

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

玉蜀黍

太刀魚 又は 三河赤鶏

龍の瞳

スペシャリテ・デザート

ミニマルディーズ

La Saison ¥11,000

フルコース

一口のお楽しみ

八寸

玉蜀黍

太刀魚

三河赤鶏

龍の瞳

スペシャリテ・デザート

ミニマルディーズ

ーグリシーヌの文月ー

来月（7月）の食材は、玉蜀黍 マンゴー 穴子 栄螺などなど
夏を感じる食材が登場します。

湿度のある日本の暑い夏には夏のフレンチをしっかりと提案いたします。
お楽しみに。

glycine chef
辻村 修

THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

