

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

鮎

旬鮮魚 又は 仔牛

フォレ・ノワール

ミネラルディーズ

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

鮎

旬鮮魚

仔牛

フォレ・ノワール

ミネラルディーズ

コーヒー エスプレッソ 紅茶 ハーブティー

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

