

lily DINNER 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

-Amuse-bouche-

3種のお口取り

-Entrée-

フリユイドメールとクリアーなトマトのジュレとトマトのパルフェ
胡瓜のクーリーとアンチョビビネグレット キャビア添え

-Soupe-

季節野菜のポタージュ

-Plat-

知多フレッシュポークのロースト

*こだわりの自社契約牧場から届いた“満天和牛”(+¥2,000)

-Dessert-

季節のデザート

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶



THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

lily DINNER 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。

¥6,500

-Amuse-bouche-
5種のお口取り

-Entrée-
フリュイドメールとクリアーなトマトのジュレとトマトのパルフェ
胡瓜のクーリーとアンチョビビネグレット キャビア添え

-Soupe-
季節野菜のポタージュ

-Poisson-
鮮魚のポワレ
マリナードソース 夏野菜ラタトゥイユ添え

-Viande-
知多フレッシュポークのロースト
*こだわりの自社契約牧場から届いた“満天和牛”(+¥2,000)

-Riz-
フォアグラと鮎のリエット コンソメ茶漬け

-Dessert-
季節のデザート

-Café ou Thé-
コーヒー 紅茶



THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

lily DINNER 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。

¥8,500

-Amuse-bouche-

5種のお口取り

-Entrée-

フリュイドメールとクリアーなトマトのジュレとトマトのパルフェ
胡瓜のクーリーとアンチョビビネグレット キャビア添え

-Soupe-

季節野菜のポタージュ

-Poisson-

鮮魚のポワレ

マリナードソース 夏野菜ラタトゥイユ添え

-Viande-

契約牧場 長野県産黒毛和牛満天和牛のロースト

-Riz-

フォアグラと鮎のリエット コンソメ茶漬け

-Dessert-

季節のデザート

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶



THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

lily DINNER 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。

¥10,000 ※予約制

-Amuse-bouche-
5種のお口取り

-Entrée-
フリユイドメールとクリアーなトマトのジュレとトマトのパルフェ
胡瓜のクーリーとアンチョビビネグレット キャビア添え

-Soupe-
季節野菜のポタージュ

-Poisson-
伊勢海老のポワレ
マリナードソース 夏野菜ラタトゥイユ添え

-Viande-
契約牧場 長野県産黒毛和牛満天和牛のロースト

-Riz-
フォアグラと鮎のリエット コンソメ茶漬け

-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