

lily LUNCH 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。

¥2,400

-Entrée-

本日のおまかせ前菜

-Soupe-

季節野菜のポタージュ

-Plat-

本日のおまかせメイン料理

-Dessert (+¥500)-

季節のデザート

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶



THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

lily LUNCH 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。

¥3,200

-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 浅利エキスの泡

-Soupe-

季節野菜のポタージュ

-Poisson-

下記より1品をお選びください

- A. 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
- B. 白身魚のグジョネット ホタテのムース 守口大根のタルタルソース添え (+¥500)
- C. オマール海老のポワレ シェフお任せソース (+¥1,000)

-Viande-

下記より1品をお選びください

- A. 知多フレッシュポークのロースト グランメール風
- B. あいち鴨のカイエット フォアグラソース (+¥500)
- C. 愛知県ブランド牛 知多牛もも肉のロースト (+¥1,000)

-Dessert-

季節のデザート (+¥500)

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶



THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

lily LUNCH 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 ※予約制

-Entrée-

本日のお任せ前菜

-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-

シェフお任せ 本日の牛肉料理

-Dessert-

季節のデザート

-Café ou Thé-

コーヒー 紅茶



THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

lily LUNCH 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。

¥7,500 ※予約制

乾杯スパークリングワイン

-Entrée-

本日のお任せ前菜

-Soupe-

季節野菜のポタージュ

-Poisson-

オマール海老のポワレ マリナードソース 夏野菜ラタトゥイユ添え

-Viande-

シェフお任せ 本日の牛肉料理

-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