

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

桃

オマール海老 又は 仔羊

龍の瞳

スペシャリテ・デセール

ミニャルディーズ

La Saison ¥11,000

フルコース

一口のお楽しみ

八寸

桃

オマール海老

仔羊

龍の瞳

スペシャリテ・デセール

ミニャルディーズ

ーグリシーヌの葉月ー

来月（8月）の食材は、鱧 マナガツオ 茄子 メロンなどなど
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
しっかりと涼を感じるスタイルで提案いたします。
お楽しみに。

glycine chef
辻村 修

THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

