

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

縞鯨

穴子 又は 鴨

ピニャ・コラーダ

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

縞鯨

穴子

鴨

ピニャ・コラーダ

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

