

# 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

栗

烏賊 又は 鴨

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

栗

烏賊

鴨

龍の瞳

スペシャリテ・デセール

ミニャルディーズ

—グリシーヌの神無月—  
来月（10月）のメニューは、  
秋刀魚 松茸 リンゴなどの食材を予定しています。  
秋はフレンチの真骨頂ともいべき食材の宝庫の季節です。  
まもなく秋本番を迎えるグリシーヌもどうぞお楽しみに。

glycine chef  
辻村 修

THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

