

# 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

渥美豚

旬鮮魚 又は 鶉

メロン

ミネラルデイズ

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

渥美豚

旬鮮魚

鶉

メロン

ミネラルデイズ

コーヒー エスプレッソ 紅茶 ハーブティー

— 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

