

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

蕪

帆立 又は 三河赤鶏

龍の瞳

スペシャリテ・デセール

ミニアルディーズ

La Saison ¥11,000

フルコース

一口のお楽しみ

八寸

蕪

帆立

三河赤鶏

龍の瞳

スペシャリテ・デセール

ミニアルディーズ

ーグリシーヌのクリスマスー

2022のグリシーヌのクリスマスは

ランチ・ディナーとも12.22thu～25sunの4日間開催です。

自社ブランドの満天和牛をはじめ、トリュフ オマール海老と

この時期ならではの贅沢をぜひ体験してみませんか。

glycine chef

辻村 修

THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020

