

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

真鱈

旬鮮魚 又は 渥美豚

リ・オ・レ

ミニャルディーズ

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

真鱈

旬鮮魚

渥美豚

リ・オ・レ

ミニャルディーズ

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

